

ગોલીબાર ગ્રુપ હેલ્થી હોમમેડ
135 ઠંડા ઠંડા શરબત
ફ્રૂટ જ્યુસ &

10

રૂપિયા

આઈસક્રીમ



VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

(૧) મેલન ઓરેન્જ મિક્સર

સામગ્રી : તરબૂચનો

રસ ત્રણ કપ, સંતરાનો રસ

અડધો કપ, ખાંડ અડધો કપ,

આદુનો રસ એક નાની ચમચી,

દ્રાક્ષનો રસ અડધો કપ, લીંબુનો રસ

પા કપ, ફુદીનાનો પાવડર એક નાની

ચમચી, સોડા અડધી બાટલી.

બનાવવાની રીત : તરબૂચની

છાલ ઉતારીને મસળી નાખી રસ

કાઢો. રસ ગાળી લો. એક વાસણમાં પાણી લઈ તેમાં

ખાંડ નાખી તે ગાળો. પછી ગેસ ઉપર મૂકી થોડીવાર

ઉકાળો. પછી મીઠું, પાણી અને શરબત મેળવી દો.

ઉપરથી આદુનો રસ અને ફુદીનાનો પાવડર નાખી

બરાબર હલાવો. બરફના ટુકડા, લીંબુનો રસ અને

સોડા નાખી તરત જ પીરસો.

(૨) આઈસ એન્ડ ઓરેન્જ

સામગ્રી : સંતરાનો રસ ૭૫૦ મિ.લિટર,

પ્રિઝર્વેટિવ એક ચપટી, પાણી ૨૫૦ મિ.લિ., ખાંડ

૨૫૦ ગ્રામ, લીંબુનો રસ ૨૦૦ મિ.લિ.

બનાવવાની રીત : એક તપેલી ગેસ ઉપર મૂકો.

એમાં સંતરાનો રસ ગાળીને નાખી દો. રસમાં ખાંડ

મેળવી હલાવો. એકતારની ચાસણી તૈયાર કરો.

ચાસણીમાં લીંબુનો રસ નાખી મિશ્રણ એક રસ કરો.

આ મિશ્રણ બરાબર પાકી જાય ત્યારે તપેલી નીચે

ઉતારી લો. પછી એમાં પ્રિઝર્વેટિવ મેળવી હલાવો.

ઠંડા પાણી કે બરફના ટુકડા નાખી પીરસો.

(૩) સફરજનું શરબત

સામગ્રી : સફરજન ૫૦૦ ગ્રામ, પાણી ૭૫૦

મિ.લિ., પ્રિઝર્વેટિવ ૩ ગ્રામ, ખાંડ ૨૫૦ ગ્રામ,

પીળો રંગ બે ટીપાં, સાઈટ્રિક એસિડ ૧૦ ગ્રામ.

બનાવવાની રીત : એક તપેલીમાં પાણી ભરીને

ગેસ ઉપર મૂકો. એમાં સફરજનના ટુકડા કાપીને

નાખી દો. આ ટુકડા એકદમ બફાઈને નરમ થઈ

જાય ત્યારે મસળીને એકરસ કરો. તપેલીને ચૂલા

ઉપરથી ઉતારી પાણી ઠંડું થવા દો. પછી ગાળી લો.

પાણી બીજીવાર ગેસ ઉપર મૂકી ગરમ કરો. એમાં

ખાંડ નાખીને એક તારની ચાસણી તૈયાર થવા દો.

ચાસણી ઠંડી પડે ત્યારે તેમાં થોડા પાણી સાથે પ્રિઝર્વેટિવ સાઈટ્રિક એસિડ અને પીળો રંગ ભેળવી શરબતમાં નાખી એકરસ કરો. આ સફરજનનું શરબત ઠંડા પાણી સાથે પીરસો.

(૪) જ્યુસી લોટર મેલન

સામગ્રી : તરબૂચ ૨૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૧૭૫ ગ્રામ,

લીંબુ નંગ બે, મીઠું ૧૦ ગ્રામ, પાણી ૩૦૦ મિ.લિ.

બનાવવાની રીત : તરબૂચની છાલ ઉતારી નાના

ટુકડા કરો. બીજ કાઢી લો. નાના ટુકડાઓને

મિક્સરમાં નાખી વાટી નાખો. જરૂરી લાગે તો એમાં

ખાંડ નાખી દો. બધું એકરસ કરીને મીઠું અને લીંબુનો

રસ નાખી પાણી ભેળવો અને બરફના ટુકડા નાખીને

સ્વાદિષ્ટ શરબત પીરસો.

(૫) ગુલાબ ચંદન જ્યુસ

સામગ્રી : ચંદનનો ભૂકો ૫૦ ગ્રામ, ગુલાબનો

અર્ક ૨૫ ગ્રામ, ખાંડ એક કિલો, પાણી એક લિટર.

બનાવવાની રીત : એક તપેલીમાં પાણી ભરીને

ચંદનનો ભૂકો નાખી એકરસ કરો. લગભગ છ કલાક

પછી તપેલીને ધીમા તાપે ગેસ ઉપર મૂકો. પાણીમાં

એક ઉભરો આવે ત્યારે ખાંડ ભેળવી દો. એક તારની

ચાસણી બનાવો. ચાસણી ઠંડી થાય

ત્યારે તેમાં ગુલાબનો અર્ક નાખી દો.

એક ગ્લાસમાં થોડુંક પાણી અને બરફ

નાખીને પીરસો.

(૬) ફેશ ગુલાબ

સામગ્રી : ગુલાબની તાજી

પાંદડીઓ ૨૫૦ ગ્રામ, સાઈટ્રિક

એસિડ એક ચપટી, ગુલાબનું

ફ્લેવર-૪ ગ્રામ, ખાંડ દોઢ કિલો,

પ્રિઝર્વેટિવ એક ચપટી, પાણી ૫૦૦

મિલી.

બનાવવાની રીત : એક તપેલામાં

પાણી ભરો. ધીમા તાપે ગેસ ઉપર

મૂકીને ગુલાબની પાંદડીઓ સ્વચ્છ

પાણીમાં ધોઈને નાખી દો. જ્યારે આ

પાંદડીઓ પાણી સાથે ગળી જાય ત્યારે

મસળીને એકરસ કરી લો. પછી આ

પાણીને ગાળી લઈ બીજીવાર ઉકળવા

દો. એમાં સાઈટ્રિક એસિડ ભેળવી

દો. પાણીમાં ખાંડ નાખીને એકતારની

ભારતના કોપીરાઈટના કાયદા મુજબ આ 'રેસિપી બુક'ની સામગ્રીના અધિકાર ગોલીબાર ગ્રુપ ઓફ પબ્લિકેશન્સ પાસે સુરક્ષિત છે. એટલે કોઈપણ વ્યક્તિ/પ્રકાશક/ન્યૂઝપેપર/મેગેઝિન વગેરે આ બુકમાંથી અમુક કે પૂરેપૂરું મેટર કે આ બુકનું નામ, ટાઈટલ અથવા ડિઝાઈન કોઈપણ રૂપમાં, લેખિત મંજૂરી વિના છાપી કે પ્રકાશિત કરી શકશે નહિ. કોઈપણ જાતની કોર્ટની કાર્યવાહી માટેનું ન્યાયક્ષેત્ર અમદાવાદ રહેશે. -પ્રકાશક



વાય. ગોલીબાર અને એમ. વાય. ગોલીબારે ગોલીબાર હાઉસ, કાશીરામ ટેસ્ટાઈલ્સની બાજુમાં, તુલસી હોટેલની સામેના ઇર્ધિવે, નારોલ, અમદાવાદમાંથી પ્રગટ કર્યું. મુદ્રક : ગોલીબાર ઓફસેટ બોમ્બે હાઈવે, નારોલ, અમદાવાદ-૩૮૨ ૪૦૫



મેલન ઓરેન્જ મિક્સર

સામગ્રી : તરબૂચનો રસ ત્રણ કપ, સંતરાનો રસ અડધી કપ, ખાંડ અડધો કપ, આદુનો રસ એક નાની ચમચી, દ્રાક્ષનો રસ અડધો કપ, લીંબુનો રસ પા કપ, ફુદીનાનો પાવડર એક નાની ચમચી, સોડા અડધી બાટલી.

બનાવવાની રીત : તરબૂચની છાલ ઉતારીને મસળી નાખી રસ કાઢો. રસ ગાળી લો. એક વાસણમાં પાણી લઈ તેમાં ખાંડ નાખી તે ગાળો. પછી ચૂલા ઉપર મૂકી થોડીવાર ઉકાળો. પછી મીઠું, પાણી અને શરબત મેળવી દો. ઉપરથી આદુનો રસ અને ફુદીનાનો પાવડર નાખી બરાબર હલાવો. બરફના ટુકડા, લીંબુનો રસ અને સોડા નાખી તરત જ પીરસો.

આઈસ એલ ઓરેન્જ

સામગ્રી : સંતરાનો રસ ૭૫૦ મિ.લિટર, પ્રિઝર્વેટિવ એક ચપટી, પાણી ૨૫૦ મિ.લિ., ખાંડ ૨૫૦ ગ્રામ, લીંબુનો રસ ૨૦૦ મિ.લિ.

બનાવવાની રીત : એક તપેલી ચૂલા ઉપર મૂકો. એમાં સંતરાનો રસ ગાળીને નાખી દો. રસમાં ખાંડ મેળવી હલાવો. એકતારની ચાસણી તૈયાર કરો. ચાસણીમાં લીંબુનો રસ નાખી મિશ્રણ એક રસ કરો. આ મિશ્રણ બરાબર પાકી જાય ત્યારે તપેલી નીચે ઉતારી લો. પછી એમાં પ્રિઝર્વેટિવ મેળવી હલાવો. ગ્લાસમાં નાખી ઠંડા પાણી કે બરફના ટુકડા નાખી પીરસો.



ટિપ્સ

- લીંબુનું શરબત બનાવો ત્યારે સારા અને રસથી ભરપૂર હોય તેવા જ લીંબુ ખરીદો.
- મોસંબી કે નારંગી અથવા દ્રાક્ષનું શરબત બનાવવું હોય ત્યારે તાજા અને રસભર્યા ફળ ખરીદો.
- શરબતમાં ચાસણી પ્રમાણસર નાખો. નહીંતર શરબતની મજા નહીં આવે.
- ચાસણી બનાવો ત્યારે પાણીમાં ખાંડ નાખીને ઉકળવા દો. પછી એમાંથી ફીણરૂપે આવેલો મેલ કાઢી લો.

જ્યુસી વોટર મેલન

સામગ્રી : તરબૂચ ૨૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૧૭૫ ગ્રામ, લીંબુ નંગ-બે, મીઠું-૧૦ ગ્રામ, પાણી ૩૦૦ મિ.લિ.



બનાવવાની રીત : તરબૂચની છાલ ઉતારી નાના ટુકડા કરો. બીજ કાઢી લો. નાના ટુકડાઓને મિક્સરમાં નાખી વાટી નાખો. જરૂરી લાગે તો એમાં ખાંડ નાખી દો. બધું એકરસ કરીને મીઠું અને લીંબુનો રસ નાખી પાણી ભેળવો અને બરફના ટુકડા નાખીને સ્વાદિષ્ટ શરબત પીરસો.

ગુલાબ ચંદન જ્યુસ

સામગ્રી : ચંદનનો ભૂકો-૫૦ ગ્રામ, ગુલાબનો અર્ક-૨૫ ગ્રામ, ખાંડ એક કિલો, પાણી એક લિટર.

બનાવવાની રીત : એક તપેલીમાં પાણી ભરીને ચંદનનો ભૂકો નાખી એકરસ કરો. લગભગ છ કલાક પછી તપેલીને ઘીમા તાપે ચૂલા ઉપર મૂકો. પાણીમાં એક ઉભરો આવે ત્યારે ખાંડ ભેળવી દો. એક તારની ચાસણી બનાવો. ચાસણી ઠંડી થાય ત્યારે તેમાં ગુલાબનો અર્ક નાખી દો. એક ગ્લાસમાં થોડુંક પાણી અને બરફ નાખીને પીરસો.



ગોલીબાર-કુલ કુલ ફ્રૂટ જ્યુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૪

સફરજનનું શરબત

સામગ્રી : સફરજન-૫૦૦ ગ્રામ, પાણી ૭૫૦ મિ.લિ., પ્રિઝર્વેટિવ-૩ ગ્રામ, ખાંડ-૨૫૦ ગ્રામ, પીળો રંગ બે ટીપાં, સાઇટ્રિક એસિડ ૧૦ ગ્રામ.

બનાવવાની રીત : એક તપેલીમાં પાણી ભરીને ચૂલા ઉપર મૂકો. એમાં સફરજનના ટુકડા કાપીને નાખી દો. આ ટુકડા એકદમ બફાઈને નરમ થઈ જાય ત્યારે મસળીને એકરસ કરો. તપેલીને ચૂલા ઉપરથી ઉતારી પાણી ઠંડું થવા દો. પછી ગાળી લો. પાણી બીજીવાર ચૂલા ઉપર મૂકી ગરમ કરો. એમાં ખાંડ નાખીને એક તારની ચાસણી તૈયાર થવા દો. ચાસણી ઠંડી પડે ત્યારે તેમાં થોડા પાણી સાથે પ્રિઝર્વેટિવ સાઇટ્રિક એસિડ અને પીળો રંગ ભેળવી શરબતમાં નાખી એકરસ કરો. આ સફરજનનું શરબત ઠંડા પાણી સાથે પીરસો.

ફેશ ગુલાબ

સામગ્રી : ગુલાબની તાજી પાંદડીઓ ૨૫૦ ગ્રામ, સાઇટ્રિક એસિડ એક ચપટી, ગુલાબનું ફ્લેવર-૪ ગ્રામ, ખાંડ-દોઢ કિલો, પ્રિઝર્વેટિવ એક ચપટી, પાણી ૫૦૦ મિલી.

બનાવવાની રીત : એક તપેલામાં પાણી ભરો. ધીમા તાપે ચૂલા ઉપર મૂકીને ગુલાબની પાંદડીઓ સ્વચ્છ પાણીમાં ઘોઈને નાખી દો. જ્યારે આ પાંદડીઓ પાણી સાથે ગળી જાય ત્યારે મસળીને એકરસ કરી લો. પછી આ પાણીને ગાળી લઈ બીજીવાર ઉકળવા દો. એમાં સાઇટ્રિક એસિડ ભેળવી દો. પાણીમાં ખાંડ નાખીને એકતારની ચાસણી તૈયાર કરો. તપેલી નીચે ઉતારી લઈ ચાસણી ઠંડી થવા દો. પછી તેમાં પ્રિઝર્વેટિવ નાખી દો. ગુલાબનું ફ્લેવર નાખી એકરસ કરી દો. આમ ગુલાબની પાંદડીનું પાણી, ચાસણી તેમજ બધી જ સામગ્રી એકરસ થઈ જાય ત્યારે બાટલીમાં ભરી દો. ઠંડા પાણી સાથે પીરસો.

એપલ-બ્લેક કરબ્ડ પંચ

સામગ્રી : સફરજન ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૨૫ ગ્રામ, પાણી દોઢ લિટર, કાળીદ્રાક્ષ ૭૫ ગ્રામ, લીંબુ નંગ-૧

બનાવવાની રીત : સફરજનની છાલ ઉતારીને ટુકડા કાપી લો. દ્રાક્ષને ઘોઈને મસળી નાખો. એક વાસણમાં પાણી ભરીને ચૂલે મૂકો. ધીમો તાપ રાખીને એમાં સફરજનના ટુકડા અને દ્રાક્ષનો ગર નાખી દો. જ્યારે સફરજનના ટુકડા બફાઈ જાય ત્યારે બધું એકરસ કરી નાખો. પછી આ મિશ્રણને ગાળી લઈ બીજીવાર ચૂલે મૂકીને ઉકળવા દો. ઉભરો આવે ત્યારે તેમાં ખાંડ લીંબુનો રસ નાખી દો.

લગભગ ૧૦ મિનિટ પછી તપેલી નીચે ઉતારી લઈ તૈયાર થયેલું. શરબત ઠંડું થવા દો. પછી બાટલીમાં ભરી લો. ઠંડા પાણી સાથે ભળવીને રવ. ૧૬ ૫૮ શરબત પીરસો.

ટિપ્સ

- શરબતમાં બરફનો ઉપયોગ કરો ત્યારે મોટા ટુકડાને બદલે તેની છીણ નાખો.
- ખ. ૨. ૧ લરસી બનાવતી વખતે મીઠું અને જીરું સ્વાદ પ્રમાણે નાખો. નહીંતર વધારે કે ઓછા પ્રમાણમાં નાખવાથી લરસીનો સારો આનંદ નહીં આવે.
- શરબત માટે વપરાતા સિરપ ઘટ્ટ હોય છે જ્યારે સ્કવોશ પાતળા હોય છે.

ગોલીબાર-કુલ કુલ ફૂટ જયુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૫



લેમન-જીન્જર સ્કોશ

સામગ્રી : આદુનો રસ ૫૦૦ મિ.લિ., ખાંડ દોઢ કિલો, પાણી-૭૫૦ ગ્રામ, લીંબુનો રસ ૫૦૦ મિલિ., પ્રિઝર્વેટિવ-એક ગ્રામ.

બનાવવાની રીત : આદુ અને લીંબુનો રસ ગાળી લો. એક વાસણમાં બજે રસ નાખી દો. એમાં ૨૫૦ ગ્રામ ખાંડ ભેળવી દો. હવે સવા કિલો ખાંડ પાણીમાં નાંખીને ચૂલે મૂકો. ઊભરો આવે ત્યારે પાણી ગાળી લઈ બીજીવાર ચૂલે મૂકો. એક તારની ચાસણી તૈયાર કરો. પછી તપેલી નીચે ઉતારો. ચાસણી ઠંડી પડે ત્યારે તેમાં આદુ અને લીંબુનો રસ નાખી દો. થોડા પાણી સાથે પ્રિઝર્વેટિવ નાખી મિશ્રણ હલાવી એકરસ કરો. બાટલીમાં ભરી જરૂર પડે ત્યારે બરફ સાથે પીરસો.



ખટ્ટીમીઠી ઈમલી

સામગ્રી : આમલી-૨૫૦ ગ્રામ, ખાંડ-૭૫૦ ગ્રામ, પાણી દોઢ લિટર, મીઠું-૬ ગ્રામ, કાળામરી પાવડર-ચાર કપ, શેકીને વાટેલું જીરું-૫ ગ્રામ.

બનાવવાની રીત : પાકી આમલીને ઘોઈ લીધા પછી પાંચ કલાક સુધી પાણીમાં પલાળી રાખો. પછી આમલીને બરાબર મસળી નાખો. બી અને રેસા કાઢી લો. સારી રીતે નિચોવી નાખો. પછી આમલીના પાણીને ગાળી લો. એક વાસણમાં ભરીને ચૂલે મૂકો. લગભગ ૧૫-૨૦ મિનિટ સુધી પાણી ઉકળવા દો અને પછી એમાં ખાંડ નાખીને પંદર મિનિટ સુધી પકવો. પછી એમાં મીઠું, વાટેલું જીરું નાખીને સતત હલાવતા રહો. બે-ત્રણ મિનિટ પછી વાસણ નીચે ઉતારીને મિશ્રણ ઠંડું કરો. આ ખટ્ટીમીઠું શરબત ઠંડા પાણી સાથે ગ્લાસમાં ભરીને પીરસો.



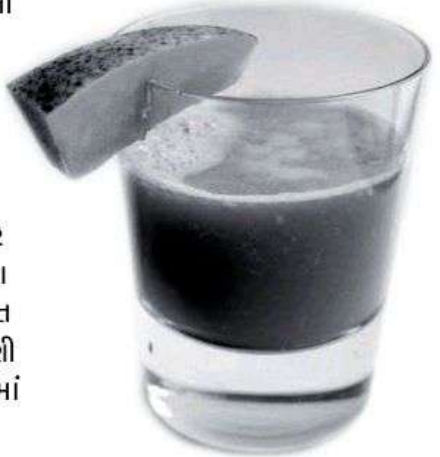
ટિપ્સ

- શરબતમાં ચાસણી પ્રમાણસર નાખો. નહીંતર શરબતની મજા નહીં આવે.
- દૂધ સાથે ગરમ અથવા ઠંડા પીણાં બનાવો ત્યારે હંમેશા દૂધ તાજું વાપરો.
- મોસંબી કે નારંગી અથવા દ્રાક્ષનું શરબત બનાવવું હોય ત્યારે તાજા અને રસભર્યા ફળ ખરીદો.
- શરબતમાં બરફનો ઉપયોગ કરો ત્યારે મોટા ટુકડાને બદલે તેની છીણ નાખો.

પપૈયા જ્યુસ

સામગ્રી : પપૈયું-૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ-૮૦૦ ગ્રામ, સાઈટ્રિક એસિડ-એક ચપટી, મીઠું-૧૦ ગ્રામ, પાણી-એક લિટર.

બનાવવાની રીત : પપૈયાની છાલ ઉતારી લઈ બી અને રેસા કાઢી લો. નાના ટુકડા કાપીને મિક્સરમાં એકરસ કરી નાખો. એક તપેલીમાં પાણી ભરો એમાં પપૈયાનો ગર ભેળવો. ધીમા તાપે ચૂલા ઉપર મૂકીને પકવો. મિશ્રણ ઠંડું થઈ જાય ત્યારે તેમાં ખાંડ નાખી હલાવો. ખાંડ ઓગળી જાય ત્યારે એમાં સાઈટ્રિક એસિડ નાખી ભેળવો. પછી તપેલીને નીચે ઉતારી લો. આ મિશ્રણ ઠંડું પડે ત્યારે બાટલીમાં ભરી લો. આ તૈયાર થયેલું શરબત જરૂર લાગે ત્યારે પાણી અને બરફ સાથે ગ્લાસમાં નાખીને પીરસો.



ગોલીબાર-કુલ ફુલ ફૂટ જ્યુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૬



ફૂલ કેવડા જ્યુસ

સામગ્રી :

ખાંડ-દોઢ કિલો, પાણી-એક લિટર, સાઈટ્રિક એસિડ-ત્રણ ગ્રામ, કેવડાનું એસેન્સ-ચાર ગ્રામ, દૂધ-મિ.લિ., પોટેશિયમ મેટાબાઈ સલ્ફેટ.

બનાવવાની રીત : એક કલાઈ કરેલા વાસણમાં પાણી સાથે ખાંડ નાખી એકતારની ચાસણી તૈયાર કરો. પછી થોડા દૂધમાં પાણી ભેળવી

ચાસણીમાં છોડો. જેના કારણે ચાસણીનો મેલ તરી આવશે તે કાઢી લો. પછી એમાં સાઈટ્રિક એસિડ નાખી દો. પોટેશિયમ મેટાબાઈ સલ્ફેટને પાણી સાથે ભેળવીને આ મિશ્રણમાં નાખી દો અને વાસણ ચૂલા ઉપરથી નીચે ઉતારી લો. ઠંડું પડે ત્યારે એમાં કેવડાનું એસેન્સ નાખીને હલાવો. એક બાટલીમાં ભરીને ફ્રીજમાં મૂકો. જરૂર પડે ત્યારે સ્વાદિષ્ટ ઠંડું કેવડાનું શરબત પીરસો.



ડેલિશિયસ બ્લેક કર્બ જ્યુસ

સામગ્રી : કાળીદ્રાક્ષ એક કિલો, પાણી-એક લિટર, ખાંડ-દોઢ કિલો, પ્રિઝર્વેટિવ-દોઢ ગ્રામ, મીઠું-૫ ગ્રામ, સાઈટ્રિક એસિડ-ત્રણ ગ્રામ.

બનાવવાની રીત : કાળીદ્રાક્ષને ઘોઈ લીધા પછી લગભગ પાંચ કલાક સુધી પલાળી રાખો. એક તપેલીમાં પાણી ભરીને તેમાં ખાંડ નાખીને એક તારની ચાસણી તૈયાર કરો. પછી નીચે ઉતારીને ઠંડી થવા દો. એમાં સાઈટ્રિક એસિડ નાખી બરાબર એકરસ કરો. કાળીદ્રાક્ષને મિક્સરમાં નાખી



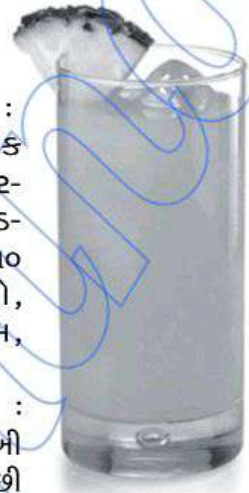
એકરસ કરો. પછી ચારણી વડે ગાળી રસ અલગ કરીને ચાસણીમાં નાખી દો. ચમચા વડે હલાવીને મિશ્રણ એકરસ કરો. થોડા પાણી સાથે પ્રિઝર્વેટિવ ભેળવીને નાખી દો. ઉપરથી મીઠું નાખીને ફરીથી બધું હલાવી એકરસ કરો અને બાટલીમાં ભરી લો. જરૂર પડે ત્યારે થોડાક પાણી અને બરફની છીણ સાથે ગ્લાસમાં નાખીને સ્વાદિષ્ટ શરબત પીરસો.

શ્વીટ પાઈનેપલ સ્કવોશ

સામગ્રી :

પાઈનેપલનો રસ-એક લિટર, પાઈનેપલ ફ્લેવર-૩ ગ્રામ, સાઈટ્રિક એસિડ-૨૦ ગ્રામ, પાણી ૭૫૦ મિ.લિ., ખાંડ-એક કિલો, પ્રિઝર્વેટિવ-ત્રણ ગ્રામ, પીળો રંગ-બે ટીપાં.

બનાવવાની રીત : ખાંડને પાણીમાં નાખી એકરસ કરી નાખો. પછી ગાળી લો. એક તપેલીમાં આ પાણી ભરો. પછી એક તારની ચાસણી તૈયાર કરો. ચાસણીમાં સાઈટ્રિક એસિડ નાખી તે બરાબર ભેળવી લઈ નીચે ઉતારી લો. પાઈનેપલને મિક્સરમાં નાખીને તેનો રસ કાઢી લો. આ રસ ગાળીને ચાસણીમાં નાખી દો. ખાવાનો રંગ તેમાં નાખી બરાબર એકરસ કરો. થોડા પાણીમાં પ્રિઝર્વેટિવ ભેળવીને નાખી દો. આ બધું બરાબર એકરસ કરીને તૈયાર થયેલું પાઈનેપલ સ્કવોશ ઠંડા પાણી સાથે ભેળવીને પીરસો.



ટિપ્સ

● પોટેશિયમ મેટાબાઈ સલ્ફાઈડ નાખવાથી પીણાં બગડી જતાં નથી. લાંબા સમય સુધી સાચવી રાખવા માટે લીંબુના ફૂલને પાણીમાં ઓગાળી નાખવાથી શરબત લાંબા સમય સુધી સારા રહે છે.

● ખા.ર.૧ લરસી બનાવતી વખતે મીઠું અને જીરું સ્વાદ પ્રમાણે નાખો. નહીંતર વધારે કે ઓછા પ્રમાણમાં નાખવાથી લરસીનો સાચો આનંદ નહીં આવે.



ગોલીબાર-ફુલ ફૂલ ફૂટ જ્યુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૭

દાડમનું શરબત

સામગ્રી : ખાંડ-એક કિલો, પાણી-એક લિટર, દાડમનું એસેન્સ-સાત ગ્રામ, શરબતનો લાલ રંગ-ત્રણ ગ્રામ, સાઈટ્રિક એસિડ-ચાર ગ્રામ, પોટેશિયમ મેટાબાઈ સલ્ફેટ-ત્રણ ગ્રામ.

બનાવવાની રીત : ખાંડને પાણી સાથે ગેસ પર મૂકો અને એક તારની ચાસણી બનાવો. પછી એમાં સાઈટ્રિક એસિડ નાખી દો. પછી એને નીચે ઉતારી લઈ ઠંડી થવા દો. પછી પાણી સાથે પોટેશિયમ મેટાબાઈ સલ્ફેટ નાખીને ચાસણીમાં નાખી દો. સાથે ખાવાનો રંગ નાખીને બધું એકત્ર કરો અને ફીજમાં ઠંડું થવા મૂકો. જરૂર પડે ત્યારે દાડમનું ઠંડું શરબત પીરસો.



ગુલાબ-મલાઈ લસ્સી

સામગ્રી : મલાઈ-એક મોટો ચમચો, દહીં-બે કપ, ખાંડ-ત્રણ ચમચા, મીઠું-એક ચપટી, બદામ પાવડર-એક ચમચી, ખસખસ-અડધી ચમચી, લાલ ગુલાબની ઝીણી કાપેલી પાંદડીઓ-ત્રણ ચમચી, ગુલાબ એસેન્સ-થોડાક ટીપાં, પાણી અડધો કપ, બરફ જરૂર મુજબ.

બનાવવાની રીત : ખસખસને વાટી પાવડર બનાવો. પછી ખસખસ સાથે ગુલાબની પાંદડીઓ સિવાય બધી જ સામગ્રી મિક્સરમાં નાખી એકત્ર કરી લો. પછી જરૂર પડે ત્યારે બરફ સાથે સ્વાદિષ્ટ લસ્સી ગુલાબની પાંદડીઓ સાથે સજાવટ કરીને પીરસો.



ટિપ્સ

- ચાસણી બનાવો ત્યારે પાણીમાં ખાંડ નાખીને ઉકળવા દો. પછી એમાંથી ફીણરૂપે આવેલો મેલ કાઢી લો.
- શરબત કે આઈસ્ક્રીમ બનાવો ત્યારે તેમાં નાખવાના એસેન્સ અને કલર સારી ગુણવત્તાવાળા વાપરો અને તેનું માપ પ્રમાણસર રાખો. ઓછા કે વધારે પ્રમાણમાં એસેન્સ કે કલર નાખી દેવાથી તેનો સ્વાદ ખરાબ થઈ જાય છે.



લીંબુનું શરબત

સામગ્રી : લીંબુ-અઢી કિલો, પાણી-એક લિટર, ખાંડ-દોઢ કિલો, સાઈટ્રિક એસિડ-ત્રણ ગ્રામ.

બનાવવાની રીત : લીંબુનો રસ કાઢી લો. બીજા વાસણમાં ગાળી લો. બીજા વાસણમાં પાણી અને ખાંડ નાખી એક તારની ચાસણી તૈયાર કરો. પછી નીચે ઉતારી ઠંડી થવા દો. પછી લીંબુનો રસ એમાં નાખી દો. પ્રિઝર્વેટિવને પાણી સાથે ભેળવી લઈ એમાં નાખો. સાથે સાઈટ્રિક એસિડ પણ નાખી બધું બરાબર એકત્ર કરો. બાટલીમાં ભરીને મૂકી રાખો. જરૂર પડે ત્યારે ઠંડા પાણી અને બરફનો ભૂકો ગ્લાસમાં નાખી ઉપરથી શરબત નાખીને પીરસો.

ગોલીબાર-કુલ કુલ ફ્રૂટ જ્યુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૮



મિક્સ ફ્રૂટ જ્યુસ

સામગ્રી : દ્રાક્ષનો રસ-૧૨૫ ગ્રામ, સંતરાનો રસ-૧૨૫ ગ્રામ, ખાંડ-એક કિલો, મીઠું-ત્રણ ગ્રામ, લીંબુનો રસ-૧૨૫ ગ્રામ, અખ્લાનસનો રસ ૧૨૫ ગ્રામ, પાણી-૫૦૦ મિ.લિ.

પ્રિઝર્વેટિવ ત્રણ ગ્રામ.

બનાવવાની રીત : ખાંડને પાણીમાં નાખી ઉકળવા દો. પછી ગાળીને ફરીથી ચૂલા ઉપર મૂકો અને એક તારની ચાસણી બનાવો. પછી નીચે ઉતારી લઈ ઠંડી થવા દો. એક વાટકીમાં થોડુંક પાણી નાખીને એમાં પ્રિઝર્વેટિવ નાખી એકરસ કરીને નાખી દો. મીઠું પણ નાખી દો. હવે એમાં ફળોના

બધાં રસ નાખી ચમચા વડે હલાવી તે એકરસ કરો અને બાટલીમાં ભરી લો. પીરસતી વખતે ગ્લાસમાં શરબત સાથે ઠંડું પાણી અને બરફના ટુકડા જરૂર નાખો.



ખજૂરનું શરબત

સામગ્રી : ખજૂર-એક કિલો, પાણી-બે લિટર.

બનાવવાની રીત : એક કિલો ખજૂરને બરાબર સાફ કરીને પાણીમાં ઘોઈ કોરી કરી નાખો. પછી એને કાપીને ઠણિયા કાઢી લો. હવે આ તૈયાર ખજૂરને ત્રણ લિટર પાણી સાથે ચૂલે મૂકી મધ્યમ તાપે ઉકળવા દો. જ્યારે પાણી અડધું રહે ત્યારે નીચે ઉતારીને ઠંડું થવા દો. પછી એક કપડાં વડે ગાળી લો. હવે ફરીથી આ ગાળેલું મિશ્રણ ચૂલે મૂકો. એકતારની ચાસણી તૈયાર થાય ત્યારે ઉતારીને બાટલીમાં ભરી લો. જરૂરી લાગે ત્યારે ગ્લાસમાં ભરીને આ ઠંડું સ્વાદિષ્ટ, પાચક શરબત પીરસો.



બમકીન ટોમેટો લશ્સી

સામગ્રી : દહીં-દોઢ કપ, શેકીને વાટેલું જીરું-એક ચમચી, તાજા લાલ ટોમેટાની પ્યુરી-અડધો કપ, મીઠું-એક ચપટી, વાટેલા કાળામરી-એક ચપટી, પાણી-અડધો કપ, બરફ-જરૂર મુજબ.

બનાવવાની રીત : જીરા સિવાય બધી જ સામગ્રી મિક્સરમાં નાખીને ફીણી નાખો. પછી ગ્લાસમાં ભરીને જીરું પાવડર ભભરાવી પીરસો.



ટિપ્સ

- આ ઈસ્ક્રીમ બનાવવા માટે ક્રીમનો ઉપયોગ કરવો હોય ત્યારે તાજું ક્રીમ જ વાપરો.
- આઈસ્ક્રીમમાં નાખવામાં આવતી વસ્તુઓ જેમકે દૂધ, ફળો વગેરેને આઈસ્ક્રીમ બનાવવાનું શરૂ કરો તેની એક કલાક પહેલાં ફીઝમાં મૂકી રાખો. પછી જ ઉપયોગ કરો.



ગોલીબાર-કુલ કુલ ફ્રૂટ જ્યુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૯



એકચેલબટ ઓરેન્જ

સામગ્રી : સંતરાનો રસ-ચાર કપ, ખાંડ-છ કપ, સાઇટ્રિક એસિડ-૧૫ ગ્રામ, ગરમ પાણીમાં ભેળવેલું સંતરાનું એસેન્સ-એક ચમચી, ગરમ પાણીમાં ભેળવેલ પોટેશિયમ મેટાબાઈ સલ્ફેટ, પાણી-સાડા ત્રણ કપ, ખાવાનો નારંગીનો રંગ-થોડા ટીપાં, મીઠું અડધી ચમચી.

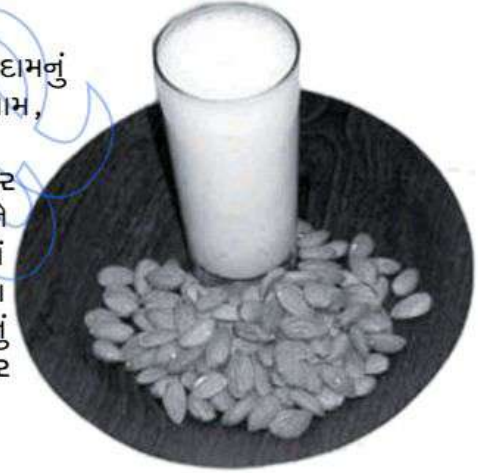
બનાવવાની રીત : ખાંડ અને પાણી ચૂલે મૂકી ચાસણી તૈયાર કરો. પછી નીચે ઉતારી ઠંડી પડે ત્યારે તેમાં સંતરાનો રસ, સાઇટ્રિક એસિડ, સંતરાનું એસેન્સ, નારંગીનો રંગ અને પોટેશિયમ મેટાબાઈ સલ્ફેટ મિલાવો. બધું એકત્રસ કરીને એક સ્વચ્છ બાટલીમાં ભરી લો. જરૂર પડે ત્યારે સાદા પાણી અથવા સોડા સાથે મેળવીને પીરસો.



બદામનું શરબત

સામગ્રી : પાણી-એક લિટર, ખાંડ-એક કિલો, બદામનું એસેન્સ-૭ ગ્રામ, બદામ છાલ ઉતારીને નરમ કરેલી-૧૫ ગ્રામ, પોટેશિયમ મેટાબાઈ-સલ્ફેટ-ત્રણ ગ્રામ.

બનાવવાની રીત : ખાંડની એકતારની ચાસણી તૈયાર કરો. પછી એક વાસણમાં મેટાબાઈ સલ્ફેટ પાણી સાથે ભેળવીને નાખી દો. પછી ગરમ થયેથી બદામને ઝીણી વાટીને ચાસણીમાં નાખી દો. થોડીવાર ચમચા વડે હલાવીને મિશ્રણ નીચે ઉતારી ઠંડું થવા દો. પછી એમાં બદામનું એસેન્સ ભેળવી ફીજમાં મૂકી ઠંડું થવા દો. જરૂર પડે ત્યારે ગ્લાસમાં ભરી પીરસો.



ટિપ્સ

- જીલેટીન એક વર્ષથી વધારે જૂનું ન લેવું. જી લે ટી ના માં િ લ ક વ ૧ ૬ ભેળવવાને બદલે લિક્વીડ પર જી લે ટી ના નાં છંટકાવ કરો. કારણ કે એક-બે મિનિટમાં જ ઓગળી જાય છે.



બોરનું શરબત

સામગ્રી : પાકા બોરનો ગર-૨૦૦ ગ્રામ, લીંબુ-અડધો ચમચા, ગાજરનો રસ અડધો ચમચો, તજ પાવડર-એક ચપટી, ઝીણી સમારેલી ફૂદીનાની પાંદડીઓ થોડીક, મીઠું-એક ચપટી, સંચળ-એક ચપટી, ખાંડ-બે ચમચા, પાણી-બે ગ્લાસ.

બનાવવાની રીત : પાણીમાં બોર નાખી સાફ કરો. પછી બીજા વાસણમાં પાણી સાથે બોર નાખીને મસળી નાખો. બીજ અને રેશા કાઢી ગાળી લો. પછી એમાં સંચળ, મીઠું, લીંબુનો રસ, ગાજરનો રસ અને ખાંડ નાખી બધું એકત્રસ કરો. ઠંડું કર્યા પછી ગ્લાસમાં ભરી ફૂદીનાની પાંદડીઓ વડે સજાવીને પીરસો.





કેળાનું શરબત

સામગ્રી : કેળા નંગ-છ, દૂધ-એક ગ્લાસ, ખાંડ-સ્વાદ મુજબ, પાણી-બે ગ્લાસ, સંતરાનો રસ-જરૂર મુજબ.

બનાવવાની રીત : કેળાની છાલ ઉતારીને મસળી નાખો. પછી પાણી સાથે નાખીને મધ્યમ તાપે ચૂલા ઉપર મૂકો. એક ઉભરો આવે ત્યારે નીચે ઉતારી લો. ઠંડું પડે ત્યારે આ મિશ્રણ કપડા વડે ગાળી લો. આ રસમાં સંતરાનો રસ નાખી દો. પછી દૂધ સાથે ખાંડ ભેળવીને આ રસમાં નાખી બધું એક રસ કરી નાખો. આ શરબત ઠંડું કરીને જરૂર લાગે ત્યારે ગ્લાસમાં ભરીને પીરસો.



ફાલસાનું શરબત

સામગ્રી : ફાલસા-૫૦૦ ગ્રામ, પાણી-૨૦૦ મિ.લિ., ખાંડ-સ્વાદ પ્રમાણે.

બનાવવાની રીત : ફાલસાને પાણી વડે ઘોંઘેને સાફ કરો. પછી તેનો ગર જુદો કરીને તેનો રસ કાઢી લો. એક માટીના વાસણમાં નાખી ઉકાળી લો. પછી એક ક્લાઈ કરેલા વાસણમાં પાણી સાથે ખાંડ નાખીને એકતારની ચાસણી તૈયાર કરો. પછી ચાસણી ઠંડી પડે ત્યારે તેમાં ફાલસાનો રસ નાખી દો. બરાબર હલાવીને એક રસ કર્યા પછી ગરણી વડે ગાળી લો અને તૈયાર શરબત એક બાટલીમાં ભરીને ફ્રિજમાં મૂકી દો. જરૂર પડે ત્યારે ઠંડું મજેદાર ફાલસાનું પોષ્ટિક શરબત પીરસો.



દૂધ-ચંદનનું શરબત

સામગ્રી : ખાંડ-એક કિલો, પાણી-એક લિટર, સાઈટ્રિક એસિડ-ત્રણ ગ્રામ, ચંદનનું એસેન્સ-ત્રણ ગ્રામ, પીળા રંગનો સિરપ-કલર-ત્રણ ગ્રામ, દૂધ-૨૦ મિ.લિ.

બનાવવાની રીત : એક કડાઈમાં ખાંડ અને પાણી નાખી એક તારની ચાસણી તૈયાર કરો. પછી દૂધમાં પાણી ભેળવી તેમાં ચાસણીના થોડા ટીપાં નાખો અને જે મેલ તરી આવે તેને કાઢી લો. પછી એમાં સાઈટ્રિક એસિડ નાખો. મિશ્રણનો મેલ સાફ થઈ જાય ત્યારે નીચે ઉતારી ઠંડું થવા દો. પછી એમાં ખાવાનો પીળો રંગ અને એસેન્સ નાખી દો. હલાવીને એકરસ કર્યા પછી બરફ સાથે ઠંડું પીણું પીરસો.



ટિપ્સ

- એક વાર આઈસ્ક્રીમ જામે ત્યારે તેની ફ્લેવર (સુગંધ) અને ગળપણ ઓછા થઈ જાય છે માટે તેમાં કોઈ પણ અ. ઇ. ર. કી. મ બનાવતી વખતે થોડુંક વધારાનું એસેન્સ અને ખાંડ નાખો.
- કોઈપણ સલાડમાં થોડાક ફણગાવેલા મગ નાખી દેવાથી તેની પોષ્ટિકતા વધી જશે.



ગોલીબાર-કુલ કુલ ફ્રૂટ જ્યુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૧૧

(૩૦) ટામેટા-આદુનું શરબત



સામગ્રી : ટામેટા-૨૫૦ ગ્રામ, આદુનો ટુકડો નંગ-એક, ખાંડ-સ્વાદ મુજબ, સંચળ-કાળામરી-એક-એક ચપટી, બરફ-જરૂર મુજબ, લીંબુ અને ફૂદીનાની પાંદડીઓ સજાવટ પૂરતી.

બનાવવાની રીત : ટામેટાને બરાબર સાફ કરો. છાલ ઉતારીને નાના ટુકડા કાપી જ્યૂસ મશીનમાં નાખો. આદુના ઝીણા ટુકડા કરીને પણ નાખી દો. પછી એમાં ખાંડ, મીઠું, કાળામરી નાકીને એકરસ કરો. પછી ગ્લાસમાં બરફના ટુકડા નાખીને આ શરબત રેડો. લીંબુના ટુકડા અને ફૂદીનાની પાંદડીઓ વડે સજાવટ કરીને પીરસો.



આદુ પંચ

સામગ્રી : આદુ-૧૦૦ ગ્રામ, લીંબુનો રસ-૭૫ મિ.લિ., ખાંડ-૧૦૦ ગ્રામ, સંતરાનો રસ-૭૫ ગ્રામ, પાણી-જરૂર મુજબ.

બનાવવાની રીત : પાણીમાં ખાંડ નાખીને ઓગાળી નાખો. પછી ચૂલે મૂકો અને આદુના ઝીણા ટુકડા કાપીને નાખી દો. મધ્યમ તાપે આ પાણી લગભગ ૨૦ મિનિટ સુધી ઉકળવા દો. પછી નીચે ઉતારી લઈને એમાં લીંબુનો રસ અને સંતરાનો રસ નાખી દો. ગરમી વડે ગાળીને આ મિશ્રણ એકદમ ઠંડું થવા દો. ફીજમાંથી ઠંડું આદુ જ્યુસ કાઢીને સાદા પાણી સાથે પીરસો.

ટિપ્સ



ખસનું શરબત

સામગ્રી : ખસ ફ્લેવર-૧૦ ટીપાં, પાણી-એક લિટર, ખાંડ-૭૫૦ ગ્રામ, સાઇટ્રિક એસિડ-૫ ગ્રામ.

બનાવવાની રીત : એક તપેલીમાં પાણી ભરીને ગરમ કરો. એમાં ખાંડ અને સાઇટ્રિક એસિડ નાખી બરાબર ભેળવી દો. ખાંડની એક તારની ચાસણી તૈયાર કરો. ચાસણી તૈયાર થાય ત્યારે ઠંડી થવા દો. ચાસણી ગાળીને એમાં ખસનું ફ્લેવર નાખી હલાવીને શરબત તૈયાર કરો. બરફની છીણ ગ્લાસમાં ભરીને શરબત નાખી સ્વાદિષ્ટ ખસનું શરબત પીરસો.



ગોલીબાર-કુલ કુલ ફ્રૂટ જ્યુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૧૨



નાગપુરી સંતરાનું શરબત

સામગ્રી : મીઠા નાગપુરી સંતરા-
પાંચ નંગ, ખટમીઠી નારંગી-બે નંગ,
કાગદી લીંબુ-૮૦૦ દ્રામ, પાણી-એક લિટર,
ખાંડ-દોઢ કિલો.

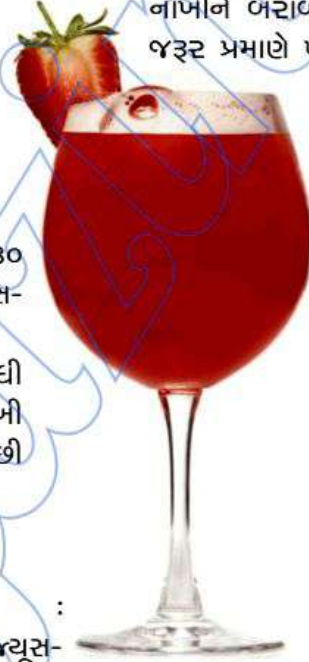
બનાવવાની રીત : સંતરા, નારંગી અને લીંબુની
છાલ ઉતારી લો. એમને એક વાસણમાં નિચોવી લો.
પછી આ રસને ગાળી લો. એક પથ્થરના વાસણમાં નાખી
દો. પછી ખાંડ અને પાણીને ચૂલે ચડાવો. એક તારની ચાસણી
તૈયાર કરો. ચાસણી તૈયાર થઈ જાય ત્યારે તેમાં તૈયાર કરેલ
રસ નાખી એકરસ કરો. પછી આ મિશ્રણને ચૂલે મૂકી ઘીમા
તાપે થોડીવાર મૂકો અને નીચે ઉતારી ઠંડું થવા દો. સ્વાદિષ્ટ
ખટમીઠું શરબત ગ્લાસમાં ભરીને પીરસો.



બદામ-વરિયાળી લસી

સામગ્રી : બદામની પેસ્ટ-બે ચમચા, વરિયાળી પાવડર-પા ચમચી,
કેવડાનું એસેન્સ-એક ટીપું, એલચી પાવડર-એક ચપટી, ખાંડ-બે ચમચા,
દહીં-અડધો કપ.

બનાવવાની રીત : ઉપર મુજબની બધી જ સામગ્રી મિક્સરમાં
નાખીને બરાબર ફીણો. પછી એક ગ્લાસમાં નાખીને
જરૂર પ્રમાણે પીરસો.



(૩૨) સ્ટ્રોબરી સ્મૂદી

સામગ્રી : સ્ટ્રોબરીનો ગર-૩૦
મિ.લિ., દૂધ-૧૦૦ મિ.લિ., સ્કૂપ્સ-
વેનિલા આઈસ્ક્રીમ નંગ-૨

બનાવવાની રીત : જણાવેલી બધી
જ સામગ્રી એકસાથે મિક્સરમાં નાખી
ફીણીને એકરસ કરી નાખો. પછી
ગ્લાસમાં ભરી પીરસો.



સ્પેશ

સામગ્રી :
પાઇનેપલ જ્યુસ-
૧૦૦ મિ.લિ., શુગર સિરપ-૫ મિ.લિ.,
તાજું ક્રીમ-૧૦ મિ.લિ., કોકોનટ ક્રીમ-
૧૦ મિ.લિ., વેનિલા એસેન્સ-બે ટીપાં,
બરફ જરૂર મુજબ.

બનાવવાની રીત : જણાવેલી
સામગ્રીને મિક્સરમાં નાખી એકરસ
કરી લો. પછી એક ગ્લાસમાં ભરો
અને અનાનાસના ટુકડા વડે સજાવટ
કરીને પીરસો.

ટિપ્સ

- દૂધ સાથે ગરમ અથવા ઠંડા પીણા બનાવો ત્યારે હંમેશા દૂધ તાજું વાપરો.



ગોલીબાર-કુલ કુલ ફ્રૂટ જ્યુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૧૩



પાઈનેપલ પંચ

સામગ્રી : પાઈનેપલ મીકું-નંગ-૧, પાઈનેપલ ખાટું-નંગ-૧, સોડાવોટરની બાટલી નંગ-૧, ખાંડ-સ્વાદ મુજબ.

બનાવવાની રીત : બન્ને પાઈનેપલની છાલ ઉતારીને નાના ટુકડા કરી નાખો. થોડા ટુકડા અલગ કાઢી લઈને બાકીના ટુકડાઓનો રસ કાઢી લો. હવે બધી જ સામગ્રી (સોડા સિવાય) ભેગી કરી, એકરસ કરી નાખો. પીરસો ત્યારે ગ્લાસમાં આ ઠંડું પંચ ભરીને બચાવેલા પાઈનેપલના ટુકડા નાખી દો. પછી સોડાવોટર જરૂર મુજબ નાખીને પીરસો.

બ્રહ્મીકા પંચ

સામગ્રી : ખસ સિરપ-૧૫ મિ.લિ., લીંબુનો રસ-૧૦ મિ.લિ., ચાસણી-૧૦ મિ.લિ., પાઈનેપલ જ્યૂસ-૬૦ મિ.લિ., કોક-૪૦ મિ.લિ.

બનાવવાની રીત : એક ગ્લાસમાં ખસ સિરપ, લીંબુનો રસ, ચાસણી નાખી દો. એની ઉપર પાઈનેપલ જ્યૂસ નાખો અને સહુથી છેલ્લા કોક નાખી દો અને પાઈનેપલના ટુકડા વડે સજાવટ કરીને પીરસો.

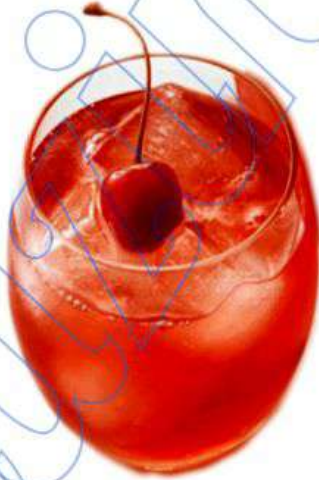


ટિપ્સ

● પાંચે ટે શિયમ મેટાબાઈ સલ્ફાઈડ નાખવાથી પીણા બગડી જતાં નથી. લાંબા સમય સુધી સાચવી રાખવા માટે લીંબુના ફૂલને પાણીમાં ડાળી નાખવાથી શરબત લાંબા સમય સુધી સારા રહે છે.

● જીલેટીનના મિશ્રણને ગરમ ન કરવું પરંતુ થોડાક ગરમ પાણીમાં નાખી ડાળવું, ઉકાળવું નહિ.

● લીંબુના રસમાં તરબૂચના રસના ઠંડા ક્યૂબ નાખવાથી તેનો સ્વાદ વધી જશે.



રાસબરી આઈસ ટી

સામગ્રી : બે કપ-ખાંડ, રાસબરી, ટી-બે ચમચી, ગરમ પાણી-૧૪૦ મિ.લિ., બરફના ટુકડા જરૂર મુજબ.

બનાવવાની રીત : એક કપમાં ચા, ખાંડ અને પાણી નાખી હલાવો. જ્યારે બધું એકરસ થઈ જાય ત્યારે એક ગ્લાસમાં બરફના ટુકડા નાખીને ઉપરથી આ તૈયાર ચા રેડીને રાસબરી આઈસ ટી પીરસો.

કીકટેઈલ પંચ

સામગ્રી : સ્ટ્રોબરીના ટુકડા-૨૦ મિ.લિ., મેંગો જ્યૂસ-૫૦ મિ.લિ., પાઈનેપલ જ્યૂસ-૩૦ મિ.લિ., સુગર સિરપ-(ખાંડની ચાસણી) ૧૦ મિ.લિ., લીંબુનો રસ-૧૫ મિ.લિ., બરફના ટુકડા નંગ-ચાર.

બનાવવાની રીત : આ બધી જ સામગ્રીને મિક્સરમાં નાખી એકરસ કરી લો. પછી ગ્લાસમાં ભરીને કેરીના ટુકડા વડે સજાવટ કરીને પીરસો.



ગોલીબાર-કુલ કુલ ફ્રૂટ જ્યુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૧૪

ફૂટ પંથ

સામગ્રી : ખાંડ-૨૦૦ ગ્રામ,
પાઈનેપલનો રસ-૩૦૦ મિ.લિ.,
લીંબુનો રસ-૧૫૦ મિ.લિ., સંતરાનો
રસ-૧૫૦ મિ.લિ., પાણી-૧૨૫ મિ.લી.

બનાવવાની રીત : પાણીમાં ખાંડ નાખી દસ
મિનિટ સુધી ઉકળવા દો. પછી ફળોના રસ નાખી
આ મિશ્રણ ઠંડું થવા દો. પછી એકદમ ઠંડા પાણી સાથે
અથવા બરફના ઝીણા ટુકડા નાખી ગ્લાસમાં પીરસો.

બદામકેસર શેઠ

સામગ્રી : ૧૨ નંગ બદામ, ૮-૧૦
કેસરનાં રેસા, ૫ ચમચી એલચી પાઉડર,
૨ ચમચી ઝીણાં સમારેલાં પિસ્તા, ૩ ચમચી
ખાંડ, ૫ ચમચી ગુલાબજળ, ૨ ગ્લાસ દૂધ.

બનાવવાની રીત : બદામને રાત આખી
પાણીમાં પલાળીને રાખો. પછી સવારે છાલ કાઢીને થોડા દૂધની
સાથે ઝીણી પીસી લો. કેસરનાં તાંતણાંને ગુલાબજળમાં પલાળી
દો. દૂધને ઉકાળો. જ્યારે દૂધ ઉકળવા લાગે ત્યારે તેમાં બદામની
પેસ્ટ, ખાંડ, નાની એલચી પાઉડર અને કેસરને ઘૂંટીને મિક્સ
કરી દો. ઘીમી આંચ પર ૫ મિનિટ રાખો. ગરમ
ગરમ દૂધને ગ્લાસમાં નાખો અને પિસ્તાને ઉપરથી
છાંટીને પીરસો. આ દૂધ શિયાળામાં પીવું ઉત્તમ
ગણાય છે.

પિંકશ્વાર

સામગ્રી : પાઈનેપલ જ્યૂસ-૬૦ મિ.લિ., મેંગો જ્યૂસ-૫૦
મિ.લિ., ઓરેન્જ
જ્યૂસ-૫૦ મિ.લિ.,
તાજું ક્રીમ-૧૦ મિ.લિ.,
બરફ-૧૩૨ મુજબ,
ગ્રેનેઆડલી સિરપ-૩૧૫
ટીપાં.

બનાવવાની રીત
: જણાવેલી બધી જ
સામગ્રી ભેગી કરીને
એકરસ કરો. એક
ગ્લાસમાં બરફના
ઝીણા ટુકડા ભરી
મિશ્રણ નાખો.
ઉપરથી પાઈનેપલ
કેરી અથવા સંતરાના
ટુકડા વડે સજાવટ
કરીને પીરસો.

ટિપ્સ

- ફ્રિજરમાં
આઈસ્ક્રીમ સેટ
કરવા માટે
એલ્યુમિનિયમના
ડબ્બાનો ઉપયોગ
કરો.

ગોલીબાર-કુલ કુલ ફૂટ જ્યુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૧૫



મચાલા પંચ

સામગ્રી : ૧ કપ ચાનું પાણી, ૧ કપ ફ્રેશ દ્રાક્ષનો રસ, ૧ કપ પાઈનેપલ જ્યૂસ, ૧ કપ સંતરાનો જ્યૂસ, ૧ લીંબુનો રસ, દોઢ ચમચા દળેલી ખાંડ, અડધો કપ બરફ, સંચળ, ચાટ મસાલો, ઠંડા સોડા, કોથમીર.

બનાવવાની રીત : ચાનાં પાણીમાં ખાંડ મિક્સ કરો અને સાથે ત્રણ જ્યૂસ પણ મિક્સ કરો. ઠંડું કરો. પંચ બાઉલ અથવા પછી જગમાં બરફ ભરો. પછી તેની પર ચાટ મસાલો નાખો. પીરસતી વખતે તેની ઉપર ઠંડી ચા, જ્યૂસનું મિશ્રણ, લીંબુ રસ, સોડા વગેરે નાખીને મિક્સ કરો અને પીરસો. કોથમીર વચ્ચે પણ નાખી શકો છો.

મચાલા હર્બલ ટી

સામગ્રી : ૪ કપ પાણી, ૨ કપ દૂધ, ૫ ચમચી તજ ભૂકો, ૫ ચમચી નાની એલચી વાટેલી,

અડધો ઈંચ ટુકડો પીસેલું આદું, ૫ ચમચી કાળામરી વાટેલા, ૮-૧૦ તુલસીનાં પાન, ૨ લવિંગ, ૬ ચમચી ખાંડ, ૪ ચમચી ચાની પત્તી.

રીત : વાસણમાં પાણી, દૂધ, તજ, નાની એલચી, કાળાં મરી, તુલસીનાં પાન અને ખાંડ નાખીને ઉકાળો. તે પછી આદું અને ચાની પત્તી નાખો. એક ઊભરો આવે પછી ૨ મિનિટ માટે ઢાંકીને રાખો. પછી કપમાં કાઢીને પીરસો.



ડેડસ મિલ્ક શેક

સામગ્રી : અડધો કપ બી વિનાની ખજૂર, અડધો લિટર દૂધ, ૨ ચમચા ખાંડ, ૧ ચમચો કાજુ બાફીને પીસીને બનાવેલી પેસ્ટ, ૧ ચમચી બદામ પેસ્ટ, ચપટી જાયફળ પાઉડર, સજાવટ માટે દાડમના દાણા.

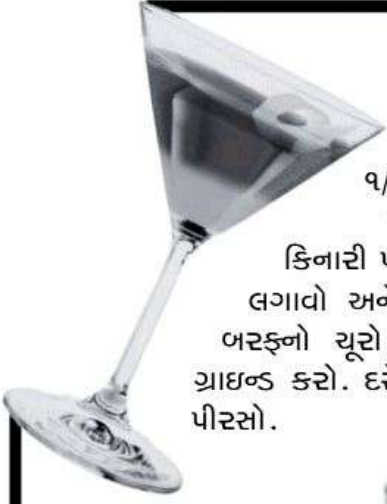
બનાવવાની રીત : ખજૂરને ચોખ્ખા પાણીમાં સારી રીતે ઘોઈને અડધો કપ ગરમ દૂધમાં ૧ કલાક માટે પલાળી દો, જેથી ગરમ થઈ જાય. પછી હેન્ડમિક્સરથી ગ્રાઇન્ડ કરો. દૂધ ઉકાળો. તેમાં કાજુબદામ પેસ્ટ, જાયફળ પાઉડર, ખાંડ અને ખજૂરની પેસ્ટ નાખો. એકવાર ફરી હેન્ડમિક્સરથી એકરસ કરો અને ગરમ ગરમ શેક ગ્લાસમાં ભરી દાડમના દાણાથી સજાવીને પીરસો.



ટિપ્સ

- જ્યારે ક્રીમને કોઈ વસ્તુમાં ભેળવવી હોય ત્યારે તેને હળવા હાથે ચમચા વડે અથવા લીટર વડે ધીમે ધીમે ફીણો. ક્યારેય ઉતાવળે ઝડપથી ન ફીણો.
- ક્રીમને વલોવી લીધા પછી સજાવટ માટે બે ચમચી જેટલું ક્રીમ કાઢી લો. ક્રીમ ઉપર જાયના ટપકાં મૂકવાથી ડેઝર્ટનો દેખાવ સારો લાગે છે.

ગોલીબાર-કુલ કુલ ફૂટ જ્યુસ શરણત અને આઈસક્રીમ-૧૬



પંચરસ કોકટેલ

સામગ્રી : ૧ કપ દાડમનો રસ, ૧ કપ કેરીનો રસ, ૧ કપ સંતરાનો રસ, ૧ કપ દ્રાક્ષનો રસ, ૧/૪ કપ મધ, બરફનો ચૂરો, સંચળ.

બનાવવાની રીત : દરેક ગ્લાસની કિનારી પર થોડુંક મધ ધ્રુશ અથવા આંગળીથી લગાવો અને પછી તેની પર સંચળ લગાવી દો. બરફનો ચૂરો, મધ અને બધા રસને મિક્સરમાં ગ્રાઇન્ડ કરો. દરેક ગ્લાસમાં ભરીને ઠંડું ઠંડું કોકટેલ પીરસો.



હર્બલ ઉકાળો

સામગ્રી : ૪ કપ પાણી, ૧ તમાલપત્ર, ૬-૭ પાંદડાં તુલસીનાં, ૫ દાણા મરી, ૩ લવિંગ, ૧/૨ ઈંચ ટુકડો આદુ, ૧ મોટી એલચી, ૧ ચમચો સાકર.

બનાવવાની રીત : પાણીમાં ઉપરની બધી સામગ્રી નાખીને એટલું ઉકાળો કે પાણી અડધું રહી જાય. પછી તેને કપમાં ગાળીને પીવું. આ પીણું તાવ, શરદીમાં રાહત આપે છે.



બીલીનાં ફળનું શરબત

સામગ્રી : ૧ બીલીનું ફળ, ૫૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૧ લીંબુ, ૧ લિટર પાણી.

રીત : બીલીનાં ફળને વચ્ચેથી કાપી તેનો ઠળિયો કાઢી લો. અંદરના રેસાને હાથથી મસળી લો અને તેના માવાને અલગ કર્યા પછી રેસાને ફેંકી દો. ખાંડ તથા પાણીને મિક્સ કરીને ઉકાળો અને બારીક કપડાથી ગાળઈને એક તારની ચાસણી બને ત્યાં સુધી બીજું વખત આંચ પર મૂકો. આંચ પરથી ઉતારીને ઠંડું કરો તથા તેની અંદર ફળનો માવો નાખીને ફીણી લો. ગળાણીથી ગાળીને શરબત તૈયાર કરો. લીંબુનો રસ મિક્સ કરીને બોટલોમાં ભરી લો. પાણી અને બરફ મિક્સ કરીને પીવડાવો.

ટિપ્સ

- ખાંડને ઘલેકિટ્ટકલ ગ્રાઇન્ડરમાં દળીને એરટાઇટ બરણીમાં ભરી લો અને તેનો ઉપયોગ આઈસ્ક્રીમ બનાવતી વખતે કરો.
- જુલેટીન એક વર્ષથી વધારે જૂનું ન લેવું, જુલેટીનમાં લિક્વીડ ભેળવવાને બદલે લિક્વીડ પર જુલેટીનનો છંટકાવ કરો. કારણ કે એક-બે મિનિટમાં જ ઓગળી જાય છે.
- નરમ અને પતરી વગરનો આઈસ્ક્રીમ બનાવવો હોય તો ક્રીમ એકદમ ઠંડું વાપરો.



ગોલીબાર-કુલ કુલ ફ્રૂટ જ્યુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૧૭



(૧૩) એપલ શિયસ

સામગ્રી : પાણીમાં તજ પલાળી
હોય તેવું પાણી-૧૦ મિ.લિ.,
ફૂદીનાના પાંદડા પલાળી રાખેલું
પાણી-૧૦ મિ.લિ., એપલ જ્યુસ-૧૨૦
મિ.લિ., આદુ-૫ ગ્રામ, લીંબુનો રસ-પાંચ
મિ.લિ., ચેરી નંગ-૨, શુગર સિરપ-૫ મિ.લિ.,
બરફના ટુકડા ૪૩૨ મુજબ.

બનાવવાની રીત : ઉપર જણાવેલી બધી જ
સામગ્રી એકત્રસ કરો. પછી બ્લેન્ડરમાં નાખી બરફના
ટુકડા સાથે નાખી એકત્રસ કરો. ગ્લાસમાં ભરી
એપલના ટુકડા વડે સજાવટ કરી પીરસો.



(૧૪) ઠંડાઈ

સામગ્રી : ગુલકંદ ૧૦૦ ગ્રામ,
આખા કાળામરી-અડધી ચમચી, લીલી એલચી નંગ-૧૦, વરિયાળી-બે ચમચી,
ખાંડ-અડધો કપ, બદામ-પા કપ, ઠંડું પાણી-ચાર કપ, ઠંડું દૂધ-એક કપ,
બરફ ૪૩૨ પ્રમાણે.

બનાવવાની રીત : જણાવેલી સામગ્રી (ગુલકંદ અને દૂધ સિવાય)
મિક્સરમાં નાખી એકત્રસ કરી લો. પછી ગુલકંદ નાખી ફરીથી મિક્સ કરો.
પછી એમાં ઠંડું પાણી અને દૂધ નાખીને ફરીથી મિક્સ કરો અને કાઢીને
ફીજમાં મૂકી દો. ચાર કલાક પછી કાઢીને ગ્લાસમાં બરફના ટુકડા સાથે
નાખીને પીરસો.



ટિપ્સ

- આઈસ્ક્રીમ બનાવો
ત્યારે ગરમ દૂધમાં
સાકર, કર્ડેડ અને
ચાઈનાગ્રાસ નાખો.
ફૂટ, જ્યુસ,
ડ્રાયફ્રૂટ, ક્રીમ,
કલર, એસેન્સ,
દૂધ, ઠંડું થયા પછી
જ નાખો.

- જ્યારે ક્રીમ
વલોવવી હોય ત્યારે
મોટી સાઈઝનું
વાસણ લો. જેથી
વલોવતી વખતે
તકલીફ ન પડે. તેને
ખૂબ જ હલાવતાં કે
વલોવતાં પહેલાં
દસ-પંદર મિનિટ
સુધી ફ્રિજમાં મૂકો
જેથી વાસણ અને
ક્રીમ ઠંડા થઈ જાય.



બ્લૂ લગૂન

સામગ્રી :
બ્લૂ ક્યૂરેકો
સિરપ-એક ચમચી, લીંબુનો રસ-એક
ચમચી, તમારી મનપસંદ લેમન ફ્લેવર
કોલ્ડ્રીક.

બનાવવાની રીત : એક ગ્લાસમાં
લીંબુનો રસ, બ્લૂ સિરપ નાખી મિક્સ
કરો. પછી લેમન ફ્લેવર કોલ્ડ્રીક નાખી સ્વાદિષ્ટ ઠંડું પીણું
પીઓ અથવા પિવડાવો.

(૨૩) ગોલ્ડન મ્લોશી

સામગ્રી : તાજુ સ્ટ્રોબરી-દોઢ કપ, ખાંડનો પાવડર-
અડધો કપ, પાઇનેપલ સ્કવેશ-૬
ચમચી, બરફના ટુકડા-૪૩૨
મુજબ.

બનાવવાની રીત : મિક્સરમાં
સ્ટ્રોબરી અને ખાંડ નાખી એકત્રસ
કરો. એક ગ્લાસમાં એક ચમચી
પાઇનેપલ સ્કવેશ નાખો. પછી એક
ચમચી સ્ટ્રોબરીનું મિશ્રણ નાખો.
ઉપરથી બરફ નાખો. હવે આ બધું
ગ્રાઇન્ડરમાં નાખી એકત્રસ કરો
અને ઠંડું મજેદાર પીણું પીરસો.



ગોલીબાર-કુલ કુલ ફૂટ જ્યુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૧૮



લેમન કોફી વિથ આઈસ્ક્રીમ

સામગ્રી : અઢી કપ પાણી, બે ચમચી કોફી પાઉડર, ૨ કપ વેનિલા આઈસ્ક્રીમ, ૧ ચમચી ચોકલેટ પાઉડર, ૨ ચમચી મધ, ૫-૬ કાજુ સમારેલા, ૧ લીંબુ, ૨ ચમચી ખાંડ.

બનાવવાની રીત : ખાંડ, પાણી નાખીને

ઉકાળો. પછી કોફી નાખીને ફરી

પાછું ઉકાળો. ખાંડ નાખીને ઢાંકી દો.

ઠંડું કરો પછી લીંબુનો રસ મિક્સ કરો.

દરેક ગ્લાસમાં બરફનો ચૂરો નાખો.

લેમન કોફી નાખો, ઉપરથી આઈસ્ક્રીમ

ભરો, મધ નાખો, સમારેલા કાજુ તથા ચોકલેટ પાઉડર ભભરાવીને સર્વ કરો.



(૪૧) શ્રી ઈશ વન

સામગ્રી : અડધો કપ કેરીનો માવો, અડધો કપ દ્રાક્ષનો રસ, અડધો કપ દાડમનો રસ, ૧ કપ ઘણું દહીં, ૧ મોટો ચમચો ખાંડ, ૫ મોટો ચમચો મધ.

રીત : દહીં અને ખાંડ મિક્સરમાં નાખીને ગ્રાઈન્ડ કરો. તેની અંદર કેરીનો માવો નાખીને મિક્સ કરો. મધને બધા જ્યુસની સાથે મિક્સ કરીને દહીંના મિશ્રણમાં મિક્સ કરો અને દરેક ગ્લાસમાં થોડો થોડો બરફનો ચૂરો નાખીને ઉપરથી મિશ્રણ નાખીને પીરસો.

(૪) કેરીનો પખો

સામગ્રી : કાચી કેરી-૨૦૦ ગ્રામ, પાણી-પાંચ કપ,

ફુદીનાના પાંદડા નંગ-૬, સંચળ-દોઢ ચમચી, વાટેલું જીરું-દોઢ ચમચી, ખાંડ અડધો કપ.

બનાવવાની રીત : કૂકરમાં કાચી કેરીની છાલ ઉતારીને જરૂર પૂરતા પાણી સાથે નાખઈ દો. કેરી નરમ થાય ત્યાં સુધી પાણી ઉકળવા દો. લગભગ ત્રણ-ચાર સીટી વાગે ત્યારે કેરી કાઢી લો. ઠંડી પડે ત્યારે કાપી લો અથવા કાપીને પછી બાફી લો. હવે કેરીના ટુકડા, સંચળ, જીરું પાવડર, ફુદીનાના પાન સાથે બ્લેન્ડરમાં નાખઈ મિક્સ કરો. બધું એક્ટ્રસ થઈ જાય ત્યારે ગાળીને ફીજમાં મૂકી દો. જરૂર પડે ત્યારે બરફની છીણ સાથે ગ્લાસમાં નાખી સ્વાદિષ્ટ પજો પીરસો.



ટિપ્સ

- ઓ ગાળે લા જીલેટીનને ઠંડા મિશ્રણમાં ક્યારેય ભેળવવું નહિ કારણ કે એવું કરવાથી તેમાં ચિકાશ લાગવાની શક્યતા રહે છે
- આઈસ્ક્રીમનું મિશ્રણ અડધું જામી જાય ત્યારે બહાર કાઢીને મિક્સરમાં અથવા બીટર વડે બેરથી ફીણી નાખો. બે વખત આપ કરવાથી આઈસ્ક્રીમ નરમ અને ક્રીમી બનશે.
- આઈસ્ક્રીમનો સ્લાઇસ કાપીને અથવા સ્કૂપરૂપે પ્લેટ અથવા બાઉલમાં મૂકીને પીરસો.



ગોલીબાર-કુલ કુલ ફ્રૂટ જ્યુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૧૯



(૧૨) મેંડરીન શેક

સામગ્રી : હંડું દૂધ-બે કપ, ઓરેન્જ સ્કવેશ-પા કપ, કેરીનો ગર-અડધો કપ, વેનિલા આઈસ્ક્રીમ-એક કપ, બરફ જરૂર મુજબ.

બનાવવાની રીત : કેરીનો ગર અને ઓરેન્જ સ્કવેશને ભેગા કરીને બરાબર મિક્સ કરો. પછી એમાં જરૂર પ્રમાણે દૂધ અને બરફના ઝીણા ટુકડા નાખી દો. પછી એમાં આઈસ્ક્રીમ નાખી ફરીથી ગ્રાઇન્ડ કરો અને ગ્લાસમાં ભરીને પીરસો.



(૫) ગ્રેપ સ્પાર્કલ્સ

સામગ્રી : દ્રાક્ષનો રસ અઢી કપ, લાઇમ ફ્લેવર્ડ કોલ્ડ્રિક જરૂર મુજબ, આદુનો રસ-એક ચમચી, લીંબુનો રસ-ત્રણ ચમચી, ખાંડ-બે ચમચી, બરફ જરૂર મુજબ.

બનાવવાની રીત : દ્રાક્ષનો રસ, લીંબુનો રસ, આદુનો રસ, અને ખાંડ આટલી વસ્તુઓ એક વાસણમાં ભેગી કરીને મિક્સ કરો. પછી એને હંડું થવા દો. જરૂર પડે ત્યારે એમાં તમારી મનપસંદ કોલ્ડ્રિક અને બરફનો ભૂકો નાખીને સ્વાદિષ્ટ પીણું પીરસો.



ટિપ્સ

- બનાવેલો આઈસ્ક્રીમ પીરસી લીધા પછી વધે ત્યારે ફ્રીઝનું થર્મોસ્ટેટ નોર્મલ કરીને ફરીથી અંદર મૂકી દો. પરંતુ બે-ત્રણ દિવસ સુધી રાખવું હોય તો થર્મોસ્ટેટ મેક્સિમમ ઉપર જ રાખો.
- આઈસ્ક્રીમ જે પાત્રમાં ભર્યું હોય તેને એલ્યુમિનિયમ ફોઇલના ટુકડાથી કે પોલીથીન બેગ વડે ઢાંકી રાખો.
- આઈસ્ક્રીમ ભરેલો ડબો ફ્રીઝરના તબિયતને સીધી રીતે અડે તેમ હોવો જોઈએ. એનાથી આઈસ્ક્રીમ ઝડપથી જામી જશે.
- ચાયના ગ્રાસ કે જીલેટીનની પેસ્ટ બનાવીને દૂધમાં નાખ્યા પછી તરત જ ગેસ બંધ કરી દેવો અથવા નીચે ઉતારી લીધા પછી જ બજે નાખવા.

(૧૧) સ્ટ્રોબરી કોલાડા

સામગ્રી : સ્ટ્રોબરીનો રસ-૧૫ મિ.લિ., પાઇનેપલ જ્યુસ-૮૦ મિ.લિ., વેનિલા આઈસ્ક્રીમ અડધો કપ, નારિયેળનું દૂધ-એક કપ. બનાવવાની રીત : જણાવેલી બધી જ સામગ્રી ભેગી કર્યા પછી એકત્ર કરો અને હંડી કરીને ગ્લાસમાં નાખી પીરસો.



ગોલીબાર-કુલ કુલ ફ્રૂટ જ્યુસ શરણત અને આઈસક્રીમ-૨૦



(૧૫) ગુલાબ ઠંડાઈ

સામગ્રી : દૂધ-બે કપ, પાણી-બે કપ,
ગુલાબનું શરબત બે ચમચા, ખાંડ-સ્વાદ
મુજબ, પાણીમાં પલાળીને છાલ ઉતારેલી
બદામ-નંગ-૨૫, નાની એલચી-૨ નંગ,
ખસખસ-બે ચમચી, ચારોળી-બે ચમચી,
વરિયાળી એક ચમચી, ગુલાબની પાંદડીઓ
નંગ-૧૦, કાળામરી નંગ-પાંચ.

બનાવવાની રીત : બે કપ પાણીમાં બદામ,
નાની એલચી, ખસખસ, ચારોળી, વરિયાળી,
કાળામરી તેમજ ગુલાબની પાંદડીઓ પલાળી રાખો.

ખસખસ ફૂલી જાય ત્યારે બધી જ સામગ્રી પાણી
સાથે મિક્સરમાં નાખીને વાટી લો. પછી એક વાસણમાં

કાઢી લઈ તેમાં દૂધ અને ગુલાબનું શરબત નાખી એકરસ કરો. ઠંડું
થવા માટે ફ્રીજમાં મૂકી રાખો. પછી ગ્લાસમાં કાઢી જરૂર પ્રમાણે બરફ સાથે
નાખીને પીરસો.



(૧) હર્બી ફૂલર

સામગ્રી : ખાંડ-પાંચ ચમચા, ફુદીનાનો રસ બે ચમચા, સંચળ-એક
ચમચી, શેકીને વાટેલું જીરું-એક ચમચી, લીંબુ નંગ-૬, તજ-એક ટુકડો,
કાળામરી નંગ-પાંચ, મધ-બે ચમચા, આદુનો રસ-બે ચમચા, બરફ જરૂર
પ્રમાણે.

બનાવવાની રીત : આદુ, ફુદીનો લીંબુનો રસ, જીરું
પાવડર, સંચળ, લવિંગ તેમજ બરફના નાના ટુકડા મિક્સરમાં
નાખી એકરસ કરો. પછી ગરમી વડે ગાળી લો. ત્રણ ગ્લાસમાં
પોણો ભાગ ભરાય તેમ ભરો
અને પછી એમાં ઠંડું પાણી
ઉમેરીને સ્વાદિષ્ટ શરબત
પીરસો.

હવાઈયન શેક

સામગ્રી :

પાઈનો પાલ
એસેન્સ જરૂર
મુજબ, પા કપ

ઓરેન્જ સ્કવેશ, ઠંડું
દૂધ-બે કપ, વેનિલા
આઈસ્ક્રીમ-એક કપ,
બરફનો ભૂકો-જરૂર
મુજબ.

બનાવવાની રીત :
બરફના ભૂકાને ઉપર
નાખેલી બધી જ સામગ્રી
સાથે બ્લેન્ડરમાં નાખી
મિક્સ કરો. ગ્લાસમાં
નાખીને ઠંડું મજેદાર શેક
પીરસો.



ટિપ્સ

- આઈસ્ક્રીમમાં ફૂટ
અથવા સૂકામેવાના
કટકા આઈસ્ક્રીમ
લગભગ જામી જાય પછી
જ નાખવા. સૂકા મેવાના
ટુકડા થોડીવાર સુધી
પાણીમાં પલાળી રાખ્યા
પછી નિતારીને નાખવા.
- શરબત કે
આઈસ્ક્રીમ બનાવતી
વખતે ખાંડના બદલા
આઈસિંગ સુગર પણ
વાપરી શકાય છે.
- આઈસ્ક્રીમમાં
બદામ, અખરોટ, કાજુ,
દ્રાક્ષ, પિસ્ટા, અંજુર,
કેરી, ચીકુ, પાઘનેપલ
અને સીતાફળ નાખી
શકાય છે.



ગોલીબાર-કુલ કુલ ફૂટ જયુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૨૧

(૬) આફ્રિકન સફારી

સામગ્રી : નારિયેળ પાણી-બે કપ, લીંબુનો રસ એક ચમચી, ખસનું શરબત-અડધો કપ, વેનિલા આઈસ્ક્રીમ-એક કપ, બરફનો ભૂકો જરૂર મુજબ.

બનાવવાની રીત : આ બધી સામગ્રીને ગ્રાઇન્ડરમાં નાખીને એકરસ કરી નાખો. પછી જરૂર પ્રમાણે ગ્લાસમાં ભરી સ્વાદિષ્ટ શરબત પીરસો.

(૧૮) પપૈયાનું શેક

સામગ્રી : તાજું પપૈયું-૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ-આઠ ચમચી, ઠંડું દૂધ-૪૦૦ ગ્રામ, બરફ એક ગ્લાસ.

બનાવવાની રીત : પપૈયાને ઘોઈ સાફ કરીને છાલ ઉતાર્યા પછી નાના ટુકડા કાપી લો. બી કાઢી નાખો. એક વાસણમાં પપૈયાના ટુકડા અને ખાંડ ભેગા કરી અને પછી

ગ્રાઇન્ડરમાં ફીણી નાખો. પછી બરફ અને દૂધ નાખી ફરીથી એકરસ કરો. આ તૈયાર ઠંડું શેક ગ્લાસમાં નાખી એક ચમચી વેનિલા આઈસ્ક્રીમ સાથે અથવા પપૈયાના ટુકડા વડે સજાવટ કરીને પીરસો.

(૧૬) શીક ઠંડાઈ

સામગ્રી : દૂધ-બે

કપ, પાણી-બે કપ, તડબૂચ

અને ટેટીની છાલ ઉતારેલા સૂકા બીજ-૧૦૦ ગ્રામ, ખસખસ-૧૦૦ ગ્રામ, બદામ-૧૦૦ ગ્રામ, ફોતરા કાઢેલી મગફળના દાણા-૫૦ ગ્રામ, ખાંડ-ચાર ચમચી, એલચી અને એસેસન્સ જરૂર મુજબ.

બનાવવાની રીત : બધાં જ બીજ, ખસખસ, મગફળી અને બદામને બે કપ પાણીમાં પાંચ-છ કલાક સુધી પલાળી રાખો. પછી એમાં પાણી નાખીને મિક્સરમાં ઝીણા વાટી લો.

પછી ગરણીમાં ગાળી લો. ગરણીમાં

બચેલા ગરમાં થોડુંક પાણી નાખીને

ફરીથી મિક્સરમાં નાખો. આવું બે-

ત્રણ વખત કરો. જેથી બધો જ

રસ નીકળી જશે. પછી આ

તૈયાર થયેલા રસમાં

દૂધ અને ખાંડ નાખી

ચમચા વડે હલાવો.

એકરસ થઈ જાય

ત્યારે ફિજમાં મૂકો.

ઠંડું થઈ જાય ત્યારે

ગ્લાસમાં નાખીને

પીરસો.

ટિપ્સ

- આઈસ્ક્રીમ સેટ કરવા મૂકો ત્યારે તેની ટ્રે કે પાત્રની નીચે કંઈ જ મૂકવું નહિ.
- ક્રીમને ફીણો ત્યારે તેમાં થોડો સોડાબાયકાર્બ ઉમેરવો તે માખણને ક્રીમ જેવું બનવું અટકાવશે.
- આઈસ્ક્રીમનું મિશ્રણ ડબામાં ભરો ત્યારે તેની ઊંચાઈ ૧થી દોઢ ઇંચ રહે તેટલું પહોળું વાસણ લેવું, ડબો ફ્રિઝરના ખાનાના માપનો લેવો.

ગોલીબાર-કુલ કુલ ફ્રૂટ જ્યુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૨૨



(૨) ફેવરીટ ઓરેન્જ

સામગ્રી : સંતરાનો રસ-ચાર કપ, ખાંડ-છ કપ, સાઇટ્રિક એસિડ પંદર ગ્રામ, સંતરાનો એસેન્સ એક નાની ચમચી, પોટેશિયમ મેટાબાઈ સલ્ફેટ બે ગ્રામ, પાણી સાડા ત્રણ કપ, ખાવાનો નારંગીનો રંગ-૧૩૨ મુજબ, મીઠું-અડધી ચમચી.

બનાવવાની રીત : પાણીમાં ખાંડ નાખી ચૂલા ઉપર મૂકો. ખાંડ ઓગળી જાય ત્યારે નીચે ઉતારી લો. પછી એમાં સંતરાનો રસ, મીઠું, સાઇટ્રિક એસિડ, સંતરાનો એસેન્સ, નારંગીનો રંગ, પોટેશિયમ મેટાબાઈ સલ્ફેટ મેળવો. બધું હલાવીને એકત્રિત કરો. પછી સ્વચ્છ બાટલીમાં ભરી લો. પીરસવું હોય ત્યારે ગ્લાસમાં રેડીને ૧૩૨ પ્રમાણે સોડા અથવા ઠંડા પાણી સાથે પીરસો.

(૨૪) કીકીબટ

જ્યૂસ

સામગ્રી : પાણી ૫૦૦ મિ.લિ., રોઝ સિરપ-બે ચમચી, નારિયેળ પાણી-બે કપ, નારિયેળની મલાઈ-અડધો કપ, વાટેલી ખાંડ-પા કપ, એલચી પાવડર-એક ચપટી, ઓરેન્જ સ્કવેશ-છ ચમચી.

બનાવવાની રીત : પાણી સાથે રોઝ સિરપ નાખી આઈસ ટ્રેમાં જમાવવા માટે મૂકી દો. હવે નારિયેળના પાણી સાથે મલાઈ, ખાંડ, એલચી પાવડર નાખી એકત્રિત કરી નાખો. પછી એક ગ્લાસમાં એક ચમચી ઓરેન્જ સ્કવેશ નાખો. પછી ત્રણ-ચાર ટીપાં રોઝ સિરપ નાખો. હવે એમાં નારિયેળપાણી વાળું મિશ્રણ નાખીને સરસ, લિજ્જતદાર પીણું પીરસો.

(૨૦) મૅંગો મોકટેલ

સામગ્રી : પાકી કેરી નંગ-ત્રણ, વેનિલા આઈસ્ક્રીમ નંગ-ત્રણ, ક્રીમ-૧૦૦ ગ્રામ, પાઇનેપલ જ્યૂસ-૨૦૦ મિ.લી., ઓરેન્જ જ્યૂસ-૨૦૦ મિ.લી., ખસ સિરપ-૬ ચમચી.

બનાવવાની રીત : કેરીની છાલ ઉતારીને નાના ટુકડા કાપી લો. પછી બધી જ સામગ્રી અને કેરીના ટુકડા મિક્સરમાં નાખી ૩૦ સેકન્ડ સુધી ચલાવો. જેથી બધું એકત્રિત થઈ જાય. પછી એકદમ ઠંડું કરીને ગ્લાસમાં ભરીને પીરસો.



ટિપ્સ

- આઈસ્ક્રીમ પીરસતી વખતે ચૉટેલા આઈસ્ક્રીમને દૂર કરવા માટે આઈસ્ક્રીમના ચમચાને બે વખત પાણીમાં બોળવો અને પછી તરત જ તેના વડે આઈસ્ક્રીમ કાઢીને પીરસવો.
- લસી બનાવતી વખતે પાણીને બદલે થોડુંક દૂધ અથવા થોડુંક મધ મેળવી દેવાથી લસી વધારે સ્વાદિષ્ટ બનશે.





(૮) ગોલ્ડન ગ્લો

સામગ્રી : પપૈયાના ટુકડા- બે કપ, વેનિલા આઈસ્ક્રીમ-અડધો કપ, ઠંડું દૂધ-એક કપ, ખાંડ-બે ચમચી, બરફનો ભૂકો જરૂર મુજબ.

બનાવવાની રીત : જણાવેલી બધી જ સામગ્રી એક વાસણમાં નાખી બરાબર એકરસ કરી નાખો. પછી બરફના ટુકડાઓ સાથે ગ્રાઇન્ડરમાં નાખી જ્યુસ તૈયાર કરો. પછી ગ્લાસમાં નાખીને પીરસો.

ટિપ્સ

- આઈસ્ક્રીમ તૈયાર થઈ જાય ત્યારે પોલીથીનનો કાગળ ટ્રે ઉપર ફીટ કરી ઢાંકી દો. કાગળ અને આઈસ્ક્રીમ વચ્ચે જગ્યા બને તેટલી ઓછી રાખો.
- દહીં વધારે ખાટું થઈ ગયું હોય તો એમાં ચાર કપા પાણી નાખીને અડધો કલાક રાખી મૂકો. પછી ઉપર તરી આવેલું પાણી કાઢી લો. ખટાશ ઓછી થઈ જશે.
- ઘીમાં થોડો અજમો નાખીને ગરમ કરવાથી ઘીમાં રહેલ કોલસ્ટ્રોલનું પ્રમાણ ઓછું થઈ જશે.

(૨૭)

પાન મચાલા લસી

સામગ્રી : નાગરવેલના પાન-નંગ- છ, ખાંડ-એક કપ, સાઈટ્રિક એસિડ-એક ચપટી, દહીં એક લિટર દૂધ વડે તૈયાર કરેલું, લીલો રંગ-બે ટીપાં, પાનમસાલા એસેન્સ-ત્રણ ટીપાં, સોડિયમ બેંજોનેટ-અડધી ચમચી, સાઈટ્રિક એસિડ-પા ચમચી.

બનાવવાની રીત : પાનને પાણીમાં સાફ કરીને નાના ટુકડા કરી નાખો. એક વાસણમાં પાણી ગરમ કરીને ખાંડ નાખો. ખાંડ ઓગળી જાય ત્યારે ગાળી લો. આ પાણી ઠંડું પડે ત્યારે ૧૫ મિનિટ સુધી ફ્રિજમાં મૂકી રાખો. પછી એમાં પાનના ટુકડા અને દહીં નાખી એકરસ કરો. એક ગ્લાસમાં બરફના ટુકડા સાથે આ મિશ્રણ નાખીને દહીંની પાનલસી પીરસો.

(૨૨) લેમનગ્રાસ જ્યુસ

સામગ્રી : લેમનગ્રાસ કાપેલી-એક કપ, પાણી એક કપ, કાલાખટ્ટા શિરપ-૮ ચમચી, સંચળ-એક ચમચી, લીંબુનો રસ-ત્રણ ચમચી, સોડા-૫૦૦ મિ.લી., ફૂદીનાના પાન-૩ નંગ, કાપેલા લીંબુ-ત્રણ નંગ, બરફના ટુકડા-જરૂર મુજબ.

બનાવવાની રીત : પાણી ગરમ કર્યા પછી લેમન ગ્રાસ નાખી ઉકળવા દો. લગભગ ૧૦ મિનિટ ઉકળવા દો. પછી મિશ્રણને ઢાંકી લગભગ પંદર મિનિટ સુધી રાખી મૂકો. પછી એમાં કાલાખટ્ટા શરબતનું શિરપ, સંચળ અને લીંબુનો રસ નાખી બરાબર એકરસ કરો. આ તૈયાર થયેલું મિશ્રણ ગ્લાસમાં ભર્યા પછી એમાં સોડા અને બરફ નાખો. ફૂદીનાની પાંદડીઓ અને લીંબુના ટુકડા વડે સજાવટ કરીને પીરસો.

ગોલીબાર-કુલ કુલ ફ્રૂટ જ્યુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૨૪

(૯) પર્પલ રેન

સામગ્રી : કાળીદ્રાક્ષ-૫૦૦ ગ્રામ,
લીંબુનો રસ-બે ચમચી, સ્ટ્રોબરી-ચાર
ચમચી, વેનીલા આઈસ્ક્રીમ-ચાર ચમચી,
સોડાવોટર-એક બાટલી, બરફ જરૂર પ્રમાણે.

બનાવવાની રીત : દ્રાક્ષ સાફ કરીને જરૂર
મુજબ પાણી સાથે ગ્રાઇન્ડરમાં નાખીને એકરસ કરો.
પછી ગાળી લો. આ રસમાં લીંબુનો રસ, સ્ટ્રોબરીના
નાના ટુકડા અને બરફ નાખીને ફરીથી ગ્રાઇન્ડરમાં
નાખી બધું એકરસ કરો. પછી એમાં સોડા નાખો અને
ભેળવી દો. એક ગ્લાસમાં પોણો ભાગ આ
શરબત ભરો અને ઉપરથી આઈસક્રીમ નાખી
પીરસો.

(૧૬) દહીંની મીઠી લસી

સામગ્રી : દહીં-૫૦૦
ગ્રામ, ખાંડ-સ્વાદ મુજબ, મલાઈ
બે ચમચી, બરફના ટુકડા-એક
કપ.

બનાવવાની રીત : દહીં અને ખાંડ મિક્સરમાં નાખીને ખાંડ ઓગળે
ત્યાં સુધી ફીણી નાખો. પછી બરફના ટુકડા નાખી ફરીથી ફીણીને
એકરસ કરો. હવે આ તૈયાર થયેલું મિશ્રણ ગ્લાસમાં નાખી
ઉપરથી મલાઈ નાખો. પછી બે ટીપાં ગુલાબના શરબતની
ચાસણીના ટપકાવી દો અને
સ્વાદિષ્ટ મીઠી લસી
પીરસો.

(૨૧) મેંગો મિલ્ક ફૂલર

સામગ્રી : કાચી કેરીનો રસ-૧ લિટર, ફૂદીનાની
કોરી પાંદડીઓ-જરૂર મુજબ, જલજીરા પાવડર-બે ચમચી,
લીંબુનો રસ ચાર ચમચી, બરફનો ભૂકો જરૂર મુજબ.

બનાવવાની રીત : જણાવેલી બધી જ સામગ્રી
એકસાથે મિક્સરમાં નાખી એકરસ કરો. પછી એક

વારાણમાં
ભરી ઠંડું
થવા મૂકો.
૪ થ ૬ રે
એકદમ ઠંડું
થઈ જાય
૮ થ ૯ રે
ગ્લાસમાં
ભરીને
સ્વાદિષ્ટ,
લિજ્જતદાર
પીણું પીરસો.

ટિપ્સ

- ગુલાબજાંબુ કડક થઈ ગયા હોય તો પ્રેશરકૂકરમાં નાખી સીટી વગાડ્યા વગર ગરમ કરો. ગુલાબજાંબુ નરમ થઈ જશે.
- સલાડને વધારે સમય તાજું રાખવું હોય તો કાપતાં પહેલા સલાડની સામગ્રીને બરફના પાણીમાં થોડીવાર સુધી રાખી મૂકો.
- કોઈપણ સલાડમાં થોડાક ફણગાવેલા મગ નાખી દેવાથી તેની પૌષ્ટિકતા વધી જશે.
- સફ્ટજન કાપીને તેની ઉપર લીંબુનો રસ લગાડી દેવાથી તેનો રંગ કાળો કે ભૂરો નહીં પડે.

ગોલીબાર-કુલ કુલ ફૂટ જયુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૨૫

(૨૫) ટ્રિંગી જ્યુસ

સામગ્રી : જાયફળ સિરપ-બે ચમચી, ખસ સિરપ-એક ચમચી, વેનિલા આઈસક્રીમ-એક કપ, સોડા જરૂર મુજબ, લાલ રંગ-બે ટીપાં.

બનાવવાની રીત : જાયફળ સિરપને અડધા ગ્લાસ પાણીમાં નાખી એકરસ કરો. પછી એમાં લાલ રંગ નાખી હલાવો અને એક તરફ રાખી મૂકો. બીજા એક ગ્લાસમાં ખસ સિરપ નાખી દો અને પહેલા ગ્લાસનું મિશ્રણ એમાં નાખી દો. પછી ગ્લાસને ઠંડું થવા મૂકો. પછી એની ઉપર વેનિલા આઈસક્રીમ અને બરફના ઝીણા ટુકડા નાખો. પછી જરૂર મુજબ ઠંડી સોડા નાખો અને લાંબી ભૂંગળી ગ્લાસમાં નાખી ટ્રિંગી જ્યુસ પીરસો.

(૨૬) હર્બલ આઈસ ટી

સામગ્રી : પાણી-ચાર ગ્લાસ, ફૂદીનાની પાંદડીઓ-૨૦થી ૨૫, લીંબુનો રસ-બે ચમચી, ચાની ભૂકી-અડધી ચમચી, ખાંડ-સ્વાદ મુજબ (લગભગ-૮ થી દસ ચમચી) લેમન ગ્રાસ-એક ગાંડી, આદુ-નાનો એક ટુકડો, એલચી નંગ-બે.

બનાવવાની રીત : પાણીમાં ખાંડ નાખીને ઉકળવા દો. પછી એમાં ચાની પત્તી, લેમન ગ્રાસ, ફૂદીનાની પાંદડીઓ, આદુ અને એલચી નાખીને એક મિનિટ સુધી ઉકાળો. પછી નીચે ઉતારી લો. હવે આ સામગ્રીને લગભગ ૧૦ મિનિટ સુધી ટાંકી રાખો. પછી ગરમી વડે ગાળી લો. પછી એમાં લીંબુનો રસ નાખો અને ફિજમાં ઠંડું થવા મૂકો. જ્યારે બરાબર ઠંડું થઈ જાય ત્યારે ગ્લાસમાં ભરો અને બરફના ટુકડા નાખી, ફૂદીનાની પાંદડી વડે સજાવટ કરીને મજેદાર ચા પીરસો.

ટિપ્સ

- ફળો અને શાકભાજીને ઘાપાના કાગળમાં લપેટી લઈ ફ્રીઝમાં મૂકવાથી વધારે સમય સુધી તાજા રહેશે.
- ચણાના ડબ્બામાં તેજપત્તા ભૂકી રાખવાથી તેનો સ્વાદ અને સુગંધ વધી જશે.
- રોંગણાનું શાક બનાવતી વખતે એક ચમચી આમલીનો ગર તેમાં નાખી દેવાથી શાક વધારે સ્વાદિષ્ટ બનશે.
- લીલામસાલામાં શાક રાંધવું હોય અને લાલ મરચાંનો ઉપયોગ ન કરવો હોયતો તેમાં કાપેલા ટામેટાના ટુકડા નાખો.

(૧૭) પિસ્તા ઠંડાઈ

સામગ્રી : લીલા પિસ્તા-૧૦૦ ગ્રામ, ખાંડ-ચાર ચમચા, એલચી પાવડર-નાની પા ચમચી, ઝીણાં સમારેલાં પિસ્તા-એક ચમચી, વરિયાળી પાવડર-એક ચમચી, તરબૂચના બીજ-એક ચમચી, ટેટીના બીજ-એક ચમચી, બદામનો ભૂકો-એક ચમચી, કાળામરી બાવડર-નાની ચાર ચમચી, થાંડુંક દૂધ, પાણી-બે કપ.

બનાવવાની રીત : પિસ્તાને સાફ કરી લગભગ-૭ કલાક સુધી પાણીમાં પલાળી રાખો. એલચી, વરિયાળી, તરબૂચ, ટેટીના બીજ, બદામનો ભૂકો અને કાળામરી એકસાથે મિક્સરમાં નાખી વાટી લો. પછી દૂધમાં પાણી મેળવો. એમાં ખાંડ નાખી મિક્સરમાં એકરસ કરો અને બધી જ સામગ્રી ભેગી કરી બરાબર મિક્સ કરો. આ તૈયાર થયેલ ઠંડાઈ પીરસતી વખતે ઉપરથી પિસ્તાનો ભૂકો ભભરાવી નો સજાવટ કરો.

ગોલીબાર-કુલ કુલ ફ્રૂટ જ્યુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૨૬



(૩) કીમ મેંગો

સામગ્રી : પાકી કેરી-બે કિલો, પાણી-દોઢ લિટર, કીમ-થોડીક.

બનાવવાની રીત : કેરીને પાણીમાં ઘોઈ નાખો. પછી એનો રસ કાઢી લો. બાકી રહેલી સામગ્રીને મિક્સરમાં નાખી એકરસ કરી લો. પછી એમાં પોટેશિયમ મેટાબાઈ સલ્ફેટ મેળવી દો. હવે આ તૈયાર થયેલો શરબત બાટલીમાં ભરી લો. જરૂર પડે ત્યારે ગ્લાસમાં ભરો. પછી એમાં મીઠું અને લીંબુનો રસ નાખી દો. પીરસતાં પહેલાં થોડો કીમ નાખી દો.



(૧૦) વેનિલા આઈસ્ક્રીમ

સામગ્રી : બેસિક આઈસ્ક્રીમ અથવા ચોકલેટ આઈસ્ક્રીમ, અડધી ચમચી વેનિલા એસેન્સ.

બનાવવાની રીત : જણાવેલી સામગ્રી ભેગી કરીને લગભગ ૧૫ મિનિટ સુધી બીટર વડે ફીણી નાખો. પછી એક ડબામાં ભરીને ફ્રિજરમાં મૂકી દો. બરાબર જામી જાય ત્યારે ચેરી મૂકી સજાવટ કરો અને પીરસો.

(૧) ઈંડા વગરની આઈસ્ક્રીમ

સામગ્રી : દૂધ-એક કપ, કંડેન્સ મિલ્ક-દોઢ ચમચો, કીમ-એક કપ, કોર્નફ્લોર-એક ચમચો, ખાંડ-સાત ચમચા, ખાવાનો લાલ અને પીળો રંગ-જરૂર પ્રમાણે, વેનિલા એસેન્સ-એક ચમચી.

બનાવવાની રીત : એક ફાઇપેનમાં દૂધ ગરમ કરો. થોડાક દૂધમાં કોર્નફ્લોર નાખી એકરસ કરો અને ઘટ્ટ થાય ત્યાં સુધી હલાવતાં રહો. કંડેન્સ મિલ્ક અને ખાંડ ભેગા કરી નાખી દો અને બધું બરાબર મિક્સ થાય ત્યાં સુધી ચમચા વડે હલાવો પછી નીચે ઉતારી



લો. આ ઠંડું પડેલું મિશ્રણ ગ્રાઇન્ડરમાં નાખી મિક્સ કરો. પછી કીમ ઉમેરો. પછી જરૂર પ્રમાણે ખાવાનો રંગ નાખો. એસેન્સ પણ નાખો. પછી બંધ ડબામાં ભરીને ફ્રિજરમાં મૂકી દો. અડધું જામી જાય ત્યારે બહાર કાઢીને ઇંડું ફેંટવાના બીટર વડે ફીણી નાખો અને ફરીથી ફ્રિજરમાં મૂકી દો. બરાબર જામી જાય ત્યારે કાઢીને પીરસો.

ટિપ્સ

- ચણાનું શાક તૈયાર કરવું હોય તો ચણાને ગરમ પાણીમાં લગભગ બે કલાક સુધી પલાળી રાખો. ચણા જલ્દી બફાઈ જશે.
- ભ જુ ય । બનાવતી વખતે તૈયાર કરેલા ચણાના લોટ અને મસાલાના મિશ્રણમાં થોડો ખાવાનો સોડા નાખી દેવાથી ભજુયા કરકરા અને સ્વાદિષ્ટ બનશે.
- દાળને બાફતી વખતે તેમાં થોડીક હળદર પાવડર અને થોડુંક તેલ નાખવાથી દાળ જલ્દી બફાઈ જશે.





(૪) મેંગોમૂઝ આઈસ્ક્રીમ

સામગ્રી : પાકી કેરીની છાલ ઉતારેલાં નાના ટુકડા-પાંચ ચમચા, કેરીનો ગર-ત્રણ ચમચા, ચાર નંગ ઇંડાની જર્દી, ખાંડ-એક કપ, દૂધ-એક કપ, કંડેસ મિલ્ક-એક કપ, ક્રીમ-બે કપ.

બનાવવાની રીત : એક ફાયપેનમાં ખાંડ અને ઇંડાની જર્દી નાખી ઘટ્ટ થાય ત્યાં સુધી પકવો. પછી એમાં દૂધ અને કંડેસ મિલ્ક નાખીને ધીમા તાપે મૂકી હલાવતાં રહો. પછી નીચે ઉતારી ઠંડું થવા દો. ઠંડું થયેલું આ મિશ્રણ મિક્સરમાં નાખો. સાથે કેરીનો ગર પણ નાખી દો અને મિક્સરમાં એકરસ કરી નાખો. હવે આ મિશ્રણ પેક ડબામાં ભરી ફ્રિજરમાં મૂકો. અડધો જામે ત્યારે બહાર કાઢી બીટર વડે ફીણી નાખો. એમાં કેરીના નાના ટુકડા મેળવી ફરીથી જમાવવા માટે મૂકી દો. બરાબર જામી જાય ત્યારે બહાર કાઢીને પીરસો.

ટિપ્સ

- કોઈપણ શાકમાં હળદર વધારે પડી ગઈ હોય ત્યારે તેમાં બે નંગ તેજપત્તા નાખી દેવાથી તેની સુગંધ જતી રહેશે.
- કારેલામાંથી કડવાશ દૂર કરવા માટે કારેલામાં મીઠું અને લીંબુનો રસ મેળવીને લગભગ એક કલાક સુધી મૂકી રાખો પછી શાક બનાવો.

વેનિલા-ચોકલેટ ચિપ આઈસ્ક્રીમ

સામગ્રી : સારી ચોકલેટના નાના ટુકડા-પાંચ ચમચા, ચોકલેટ પાવડર-એક ચમચો, ઇંડાની જર્દી-ચાર નંગ, ખાંડ-એક કપ, દૂધ-એક કપ, કંડેસ મિલ્ક-બે કપ, ક્રીમ-બે કપ.

બનાવવાની રીત : એક ફાયપેનમાં ખાંડ અને ઇંડાની જર્દી ઘટ્ટ થાય ત્યાં સુધી પકવો. પછી એમાં દૂધ મિલાવો. કંડેસ મિલ્ક અને ચોકલેટ પાવડર નાખી ધીમા તાપે પકવો. પછી ઠંડું થવા દો. આ ઠંડું પડેલું

મિશ્રણ મિક્સરમાં નાખી એકરસ કરો. પછી ડબામાં ભરી ફ્રિજરમાં મૂકો. અડધું જામે ત્યારે બહાર કાઢીને બીટર વડે ફીણી નાખો. પછી એમાં ચોકલેટના ટુકડા મેળવીને ફ્રિજરમાં મૂકી દો. બરાબર જામી જાય ત્યારે બહાર કાઢી મજેદાર આઈસ્ક્રીમ પીરસો.

(૮) બટરસ્કોચ આઈસ્ક્રીમ

સામગ્રી : ચોકલેટ બેસિક આઈસ્ક્રીમ નંગ-૧, બટર સ્કોચ એસેન્સ-એક ચમચી, લેમન કલર-અડધી ચમચી, બટર સ્કોચ-ગ્રેન્યુઅલ્સ.

બનાવવાની રીત : જણાવેલી બધી જ સામગ્રી એકસાથે મેળવીને ૧૫ મિનિટ સુધી ફીણો. પછી ફ્રિજરમાં જમાવવા માટે મૂકી દો. બરાબર જામી જાય ત્યારે બહાર કાઢીને સજાવટ કરી પીરસો.



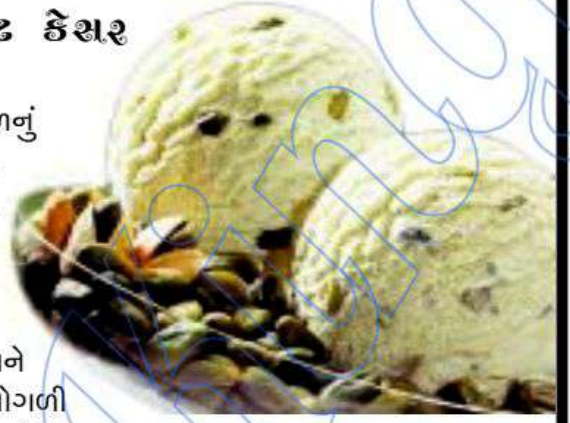
ગોલીબાર-કુલ કુલ ફ્રૂટ જ્યુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૨૮



(૨) કોકોનેટ કેસર આઈસ્ક્રીમ

સામગ્રી : નારિયેળનું
દૂધ-બે કપ, કેસર-બે ચપટી,
નારિયેળની તાજી મલાઈ-એક કપ,
ઘંડાની જદી નંગ-ચાર, ઘટ્ટકીમ-
બે કપ, ખાંડ-એક કપ, તજપાવડર-
એક ચપટી, સજાવટ માટે ચેરી.

બનાવવાની રીત : ઘંડાની જદી અને
ખાંડ એક વાસણમાં નાખીને પકવો. ખાંડ ઓગળી
જાય ત્યારે તેમાં દૂધ-કેસર અને તજનો પાવડર
નાખી દો. ઘટ્ટ થાય ત્યાં સુધી સતત હલાવતાં રહો. પછી ઠંડું થવા દો. ઠંડું પડે
ત્યારે આ મિશ્રણમાં ક્રીમ અને નારિયેળની મલાઈ નાખો અને ગ્રાઇન્ડરમાં નાખી મિક્સ કરો.
પછી ફ્રિજરમાં મૂકી દો. અડધું જામે ત્યારે કાઢીને ફરીથી
બીટર વડે ફીણી નાખો. ફરીથી ફ્રિજરમાં મૂકો. જામી જાય
ત્યારે બહાર કાઢી પીરસો.



(૭) સીતાફળનો આઈસ્ક્રીમ

સામગ્રી : દૂધ-ચાર કપ, ક્રીમ-એક કપ, સીતાફળનો
ગર-એક કપ, ખાંડ-અડધો કપ, વેનિલા એસેન્સ-થોડાંક ટીપાં,
કોર્નફ્લોર-બે ચમચા, સજાવટ માટે અખરોટ-જરૂર પ્રમાણે.

બનાવવાની રીત : બે ચમચા દૂધમાં કોર્નફ્લોર
નાખીને એકરસ કરો. વધેલું દૂધ ગરમ કરો.
ઊભરો આવે ત્યારે કોર્નફ્લોરવાળું મિશ્રણ એમાં
નાખી ચમચા વડે સતત હલાવતા રહો. લગભગ
સાત મિનિટ સુધી દૂધ પકવો. પછી એમાં ખાંડ
નાખીને નીચે ઉતારી લો. આ તૈયાર મિશ્રણ ઠંડું થવા દો. પછી એમાં સીતાફળનો
એકરસ કરેલો ગર નાખી દો. બધું એકરસ થાય ત્યારે ડબામાં ભરીને ફ્રિજરમાં
મૂકો. અડધું જામે ત્યારે બહાર કાઢીને મિક્સરમાં નાખી એકરસ કરો અને પછી
ફરીથી જમાવવા માટે ફ્રિજરમાં મૂકી દો. બરાબર જામી જાય ત્યારે અખરોટ વડે
સજાવટ કરીને પીરસો.

(૮) બ્લેક કરંટ

સામગ્રી : બેસિક આઈસ્ક્રીમ નંગ-૧, મિક્સ
ફૂટ-અડધી ચમચી, રાસબર લાલ-પા ચમચી, બ્લૂ
કલર-પા ચમચી, કાળી દ્રાક્ષ-
ચાર ચમચી (કાળી દ્રાક્ષને
અડધો કલાક પાણીમાં મૂકી
સાફ કરવી).

બનાવવાની રીત :
બેસિક આઈસ્ક્રીમ સાથે ફૂટ
રાસબરી, બ્લૂ કલર અને
કાળીદ્રાક્ષ નાખી બરાબર ફીણી
નાખો. પછી પેક ડબામાં ભરીને
ફ્રિજરમાં મૂકી દો. જ્યારે બરાબર
જામી જાય ત્યારે સજાવટ કરીને પીરસો.



ટિપ્સ—

- દહીંવડા બનાવતી વખતે
તેમાં થોડી કોપરાની છીણ નાખી
દેવાથી દહીંવડા સ્વાદિષ્ટ બનશે.
- રતાળુને
બાફી લઈને તેને
તળી નાખો. પછી
પાનની રંગી
જગચા અ
વાનગીમાં તેનો
ઉપયોગ કરો.
- સાંતળેલી બદામ, તલ અને
છીણેલું પનીર જુદા જુદા સૂપમાં
ફેવર પ્રમાણે નાખવાથી તેનો સ્વાદ
વધી જશે.



ગોલીબાર-કુલ કુલ ફૂટ જયુસ શરબત અને આઈસ્ક્રીમ-૨૯



(૧૨) પાઇનેપલ આઈસ્ક્રીમ

સામગ્રી : બેસિક આઈસ્ક્રીમ નંગ-૧, ક્રીમ-અડધો કપ, પાઇનેપલ, એસેન્સ-અડધી ચમચી, લેમન કલર થોડાં ટીપાં, અન્નાનસ નંગ-૧, ખાંડ-૫ ચમચા.

બનાવવાની રીત : પાઇનેપલ એટલે કે અન્નાનાસને કાપી નાના ટુકડા કરી નાખો. બેસિક આઈસ્ક્રીમમાં ક્રીમ મેળવી બરાબર ફીણી નાખો. ખાંડ સાથે અડધો કપ પાણી મેળવી ધીમા તાપે મૂકો. ૫ મિનિટ સુધી પકવો. પછી પાઇનેપલના ટુકડા નાખી દો અને બે-ત્રણ મિનિટ પકવો. પછી નીતે ઉતારી લો. આ મિશ્રણ ઠંડું પડે ત્યારે તેમાંથી પાઇનેપલના ટુકડા કાઢીને આઈસ્ક્રીમ સાથે ભેળવી દો. બધું એકરસ થઈ જાય ત્યારે ડબામાં ભરીને ફ્રિજરમાં મૂકી દો. જ્યારે આઈસ્ક્રીમ તૈયાર થઈ જાય ત્યારે બહાર કાઢીને પાઇનેપલના રાખી મૂકેલા ટુકડા વડે સજાવટ કરો અને પાઇનેપલના ટુકડા ઉકાળેલું ખાંડનું મિશ્રણ પીરસો.

ટિપ્સ

- સૂપનું ફ્લેવર બદલવું હોય તો તેમાં તુલસીના થોડાક પાંદડા મસળીને નાખી દો.
- ગાજરને ઘોચા વગર ફ્રીઝમાં મૂકવાથી વધારે સમય સુધી તાજા રહેશે.
- ચોકલેટ પાવડર કે આખી ચોકલેટ ઓગાળવી હોય તો ચોકલેટ અને પાણી મેળવી ધીમા તાપે ચલા ઉપર મૂકી ગરમ કરો.

(૫) કંથી બે નિલાલ આઈસ્ક્રીમ

સામગ્રી : દૂધમાં ક્રીમ નાખીને ઉકાળેલું દૂધ-ચાર કપ, મિલ્ક પાવડર-દોઢ કપ, તાજું ક્રીમ-એક કપ, વાટેલી ઝીણી ખાંડ-પોણો કપ, થોડાક ટીપાં વેનિલા એસેન્સ.

કંટલીક અન્ય સામગ્રી : કોર્નફ્લેક્સ-અડધો કપ, મિક્સ મેવો-અડધો પ્યાલો, એક કપ ખાંડ અને તેલ-૧૩૨ મુજબ.

બનાવવાની રીત : બદામ, પિસ્ટા, કાજુને ધીમા તાપે શેકી લો અને કોર્નફ્લોર સાથે ભેળવી દો. ખાંડને એક જાડા તળિયાવાળા વાસણમાં નાખી ધીમા તાપે શેકી લો. ભૂરા રંગની થાય ત્યારે નીચે ઉતારીને એમાં મેવો-કોર્નફ્લેક્સનું મિશ્રણ નાખી દો. એક રોટલી વણવાના પાટિયા ઉપર આ મિશ્રણ ફેલાવી દો. પરંતુ પહેલાં તેની ઉપર તેલ લગાડી લો. પછી ચાકુ વડે કાપી શકાય તેવો પાતળ થર પાથરો અને કાપા પાડી ઠંડું થવા દો.

હવે આઈસ્ક્રીમની બધી જ સામગ્રી મિક્સરમાં નાખીને બરાબર એકરસ કરી લો. એક ડબામાં ભરીને જમાવવા માટે ફ્રિજરમાં મૂકી દો. અડધું જામે ત્યારે બહાર કાઢી ફરીથી મિક્સરમાં નાખી એકરસ કરો. થોડો બરફ પણ નાખો. જેથી મિશ્રણ સહેજ નરમ પડે. પછી પ્રથમ તૈયાર રચીને ઠંડું થવા મૂકેલું મિશ્રણ પણ નાખી દો. ડબામાં ભરીને ફરી ફ્રિજરમાં મૂકી દો. બરાબર જામી જાય ત્યારે બહાર કાઢીને ફળો વડે સજાવે અથવા એમ ને એમ સ્વાદિષ્ટ આઈસ્ક્રીમ પીરસો.

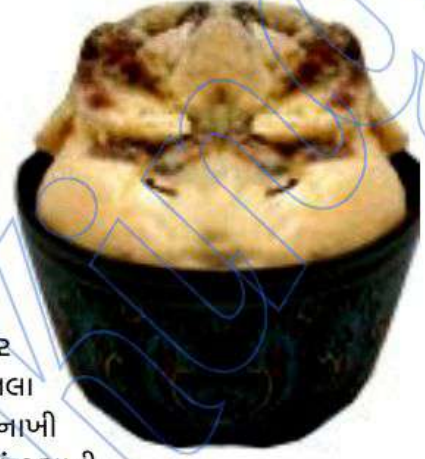




(૧૪) ફ્રાય અંજીર હની

સામગ્રી : સૂકા અંજીર-નંગ-૧૨, લાલરંગ પા ચમચી, વેનિલા એસેન્સ પા ચમચી, બેસિક આઈસ્ક્રીમ નંગ-૧, ક્રીમ-અડધો કપ, મધ-બે ચમચી.

બનાવવાની રીત : બેસિક આઈસ્ક્રીમના નાના ટુકડા કરી નાખો અને ક્રીમ સાથે ભેળવીને ફીણી નાખો. ગરમ દૂધમાં અંજીરને પલાળી રાખો. બે કલાક પછી કાઢી લો. પછી મિક્સરમાં નાખી દાણાદાર રહે તેમ વાટી નાખો. આ તૈયાર થયેલા અંજીર, વેનિલા એસેન્સ, મધ અને ખાવાનો રંગ જરૂર મુજબ નાખી બે મિનિટ સુધી ફીણો. પછી ડબામાં ભરીને ફ્રિજરમાં જમાવી દો. બરાબર જામી જાય ત્યારે બહાર કાઢી ઉપરથી મધ નાખીને પીરસો.



(૧૭) બ્રેડ આઈસ્ક્રીમ

સામગ્રી : બ્રેડનો ભૂકો-બે કપ, ઝીણી ખાંડ-પોણો કપ, પાણી નિતારેલું તાજું દહીં-દોઢ કપ, વેનિલા એસેન્સ થોડાક ટીપાં.

બનાવવાની રીત : એક કડાઈમાં બ્રેડનો ભૂકો નાખી કોરું શેકી લો. એક પ્યાલામાં દહીં, ખાંડ, એસેન્સ નાખીને ખૂબ જ ફીણો. એટલે ક્રીમ તૈયાર થઈ જશે. હવે દહીંના મિશ્રણમાં બ્રેડનો ભૂકો નાખી એકરસ કરો અને ફ્રિજરમાં જમાવો.

અડધી જામી જાય ત્યારે બહાર કાઢીને મિક્સરમાં નાખી બે-ત્રણ મિનિટ સુધી ફીણો. પછી ફરીથી આઈસ્ક્રીમ જમાવવાના બીબામાં ભરીને ફ્રિજરમાં મૂકી દો. જ્યારે બરાબર જામી જાય ત્યારે બહાર કાઢીને તરત જ પીરસો.



(૩) યોગર્ટ ચીકુ આઈસ્ક્રીમ

સામગ્રી : ચીકુ નંગ-ચાર, યોગર્ટ-અડધો કપ, ખાંડ-ચાર ચમચા, મધ-બે ચમચા, કંડેસ મિલ્ક-પા પ્યાલો, અખરોટનો ગર-બે ચમચા.

બનાવવાની રીત : ચીકુની છાલ ઉતારી બી કાઢીને નાના ટુકડા કાપો. પછી મિક્સરમાં નાખી એકરસ કરો. એમાં કંડેસ મિલ્ક તથા અખરોટ નાખીને મિક્સરમાં એકરસ કરો. પછી આ તૈયાર થયેલું મિશ્રણ બંધ ડબામાં ભરીને પાંચથી છ કલાક સુધી ફ્રિજરમાં રાખી મૂકો. જ્યારે બરાબર આઈસ્ક્રીમ તૈયાર થઈ જાય ત્યારે કાઢીને પીરસો.

ટિપ્સ

- ક્યારેક સૂપમાં ભૂલથી વધારે મીઠું પડી જાય ત્યારે એક બટાકું નાખીને ૧૫ મિનિટ સુધી ઉકળવા દો. મીઠાની ખટાશ ઓછી થઈ જશે.
- રસવાળું શાક તૈયાર કરવા માટે લાકડીના ચમચાને બદલે સ્ટીલના ચમચાનો ઉપયોગ હલાવવા માટે કરો.





(૧૩) કેસરિયા ઠંડાઈ આઈસ્ક્રીમ

સામગ્રી : બેસિક આઈસ્ક્રીમ નંગ-૧, કેસરી ઠંડાઈ મસાલો-બે ચમચી, ક્રીમ-અડધો કપ, એલચીનો પાવડર-બે નંગનો.

બનાવવાની રીત : બેસિક આઈસ્ક્રીમને કાપી લઈ ક્રીમ સાથે બરાબર મેળવી એકરસ કરો. પછી એલચી પાવડર અને કેસરી ઠંડાઈનો મસાલો મેળવીને ફરીથી ફીણો. પછી એક ડબામાં ભરીને ફ્રિજરમાં મૂકી દો. બરાબર જામી જાય ત્યારે ગુલાબની પાંદડીઓ વડે સજાવટ કરીને પીરસો.



(૫) ઢીંકી ફુલ્લી

સામગ્રી : ચોકલેટ ચિપ્સ-પાંચ ચમચા, કોકો પાવડર-બે ચમચા, કોકી પાવડર-એક ચમચી, ઇંડાની જર્દી નંગ-ચાર, ખાંડ-એક કપ, દૂધ-એક કપ, કંડેસ મિલ્ક બે કપ, તાજું ક્રીમ-બે કપ.

બનાવવાની રીત : એક ફાઇપેનમાં ખાંડ અને ઇંડાની જર્દી નાખીને પકવો. પછી. એમાં દૂધ મેળવો. કંડેસ મિલ્ક અને કોકો પાવડર પણ નાખી દો અને મધ્યમ તાપે મૂકીને ચમચા વડે હલાવતાં રહો. પછી નીચે ઉતારી ઠંડું થવા દો. પછી એમાં કોકી મેળવી હલાવો અને મિશ્રણને મિક્સરમાં નાખી એકરસ કરી લો.

હવે આ તૈયાર મિશ્રણને ફુલ્લીના બીબામાં ભરીને ફ્રિજરમાં મૂકી દો. જામી જાય ત્યારે બહાર કાઢીને ચોકલેટના ટુકડા સાથે સજાવટ કરીને પીરસો.



ટિપ્સ

- બાટલીની અંદર મધ જામી ગયું હોય તો બરાબર બંધ કરીને થોડીવાર સુધી ગરમ પાણીમાં રાખી મૂકો. મધ ઓગળી જશે.
- ક્રીમ ફીણતી વખતે તેમાં થોડોક લીંબુનો રસ નાખવાથી ક્રીમ સહેલાઈથી ફીણી શકાશે.
- અજ્ઞાનસને કાપવા માટે પેસ્ટ્રી કટરનો ઉપયોગ કરી શકાય છે. એનાથી અજ્ઞાનસની છાલ સરળતાપૂર્વક નીકળી જશે.

(૩) ચોકલેટ ફુલ્લી

સામગ્રી : દૂધ-એક લિટર, છીણેલી ચોકલેટ-અડધો કપ, કંડેસ મિલ્ક-એક કપ, ખાંડ-બે ચમચી.

બનાવવાની રીત : દૂધને ગરમ થવા મૂકો. ઉકળવા માંડે ત્યારે અડધું થઈ જાય ત્યાં સુધી હલાવતાં રહો. પછી એમાં ખાંડ અને કંડેસ મિલ્ક નાખી હલાવો અને નીચે ઉતારી લો. આ ગરમ દૂધમાં છીણેલી ચોકલેટમાંથી બરાબર હલાવો. આ મિશ્રણ ઠંડું પડી જાય ત્યારે ફુળીના બીબામાં ભરી અને વધેલી ચોકલેટ ઉપરથી ભભરાવો. પછી બીબાને ફ્રિજરમાં મૂકી દો. બરાબર જામી જાય ત્યારે બહાર કાઢીને તેના નાના ટુકડા કાપીને પ્લેટમાં મૂકી તરત જ પીરસો.



ગોલીબાર-કુલ કુલ ફૂટ જયુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૩૨



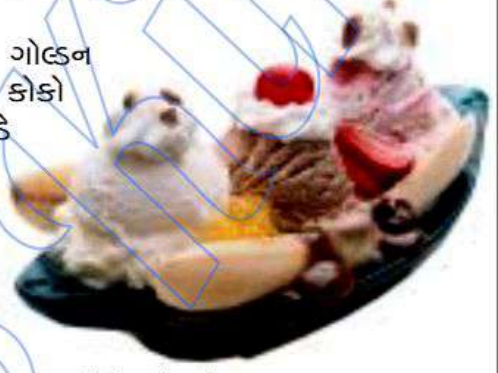
(૧૬) બનાના સ્પિલિટ

સામગ્રી : કેળા નંગ-૨, વેનિલા આઈસ્ક્રીમ અને ચોકલેટ સોસ, શેકેલા કાજુ.

વેનિલા આઈસ્ક્રીમની રીત : પ્લેન બેસિક આઈસ્ક્રીમમાં ૧૦૦ મિ.લિ. ફ્રેશ ક્રીમ નાખી બીટર વડે બરાબર ફીણો. ફીણ આવે ત્યારે એમાં અડધી ચમચી વેનિલા એસેન્સ નાખી બરાબર હલાવો. પછી પ્લાસ્ટિકના ડબામાં ભરીને ફ્રિજરમાં જમાવી દો.

ચોકલેટ સોસની વિધિ : ત્રણ ચમચી ગોલ્ડન સિરપમાં બે ચમચી બીટર અને ચાર ચમચી કોકો પાવડર નાખી ધીમા તાપે ગરમ કરો. ચમચા વડે સતત હલાવતા રહો. પછી એમાં બે ચમચી આઈસિંગ શુગર, પા ચમચી વેનિલા એસેન્સ તથા અડધો કપ ગરમ દૂધ નાખીને ઘટ્ટ થાય ત્યાં સુધી મિશ્રણ પકવો. પછી નીચે ઉતારી ઠંડું થવા દો.

બનાના સ્પિલિટ બનાવવાની રીત : એક વાટકીમાં પ્રથમ કેળાના ટુકડા મૂકો. પછી એની ઉપર વેનિલા આઈસ્ક્રીમ અને ચોકલેટ સોસ નાખી દો. કાજુના ટુકડા વડે સજાવટ કરીને પીરસો.



(૧) પાનની ફુલ્લી

સામગ્રી : ફૂલ ક્રીમ દૂધ-ચાર કપ, ખાંડ-ચાર ચમચા, રબડી-અડધો કપ, મોટી વરિયાળી-એક ચમચી, ગુલકંદ-બે ચમચા, નાની એલચીનો પાવડર-પા નાની ચમચી, મીઠું પાન-૧ નંગ, સજાવટ માટે કીવી ફળ.

બનાવવાની રીત : દૂધને ચૂલા ઉપર મૂકી ગરમ કરો. ઊભરો આવે ત્યારે નીચે ઉતારીને અડધું દૂધ કાઢી લો. પછી દૂધમાં

રબડી, ખાંડેલી વરિયાળી, ગુલકંદ તથા એલચી પાવડર નાખી દો. એક ચારણી ઉપર મીઠા પાનનાં પાંચ ભાગ કરીને મૂકો. પછી એની ઉપરથી તૈયાર થયેલું મિશ્રણ નાખીને ગાળી લો. પછી આ મિશ્રણ કાઢી લીધેલા અડધા દૂધ સાથે ભેળવી દો. પછી આ મિશ્રણ ઠંડું પડે ત્યારે ફુલ્લી જમાવવાના બીબામાં ભરો અને ફ્રિજરમાં મૂકી દો. બરાબર જામી જાય ત્યારે બહાર કાઢીને ખવડાવો.

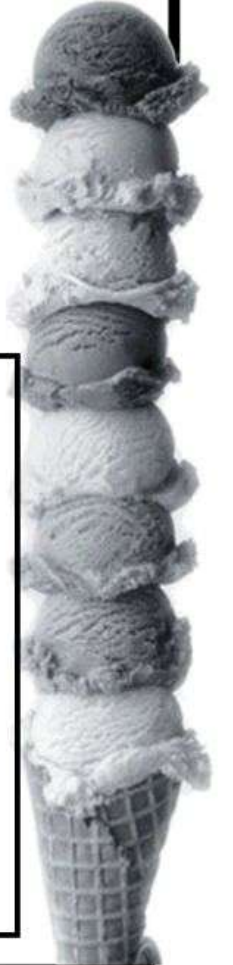
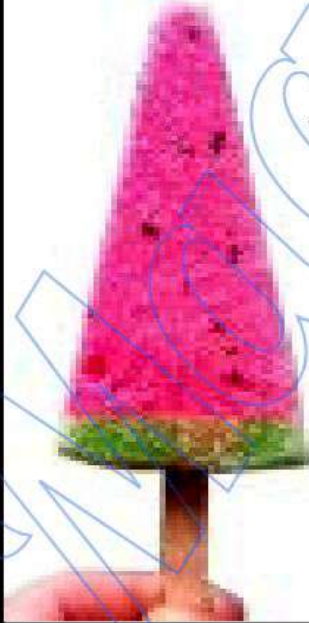
(૪) લલચૂચની ફુલ્લી

સામગ્રી : તડબૂચના બી કાઢેલા ટુકડા-બે કપ, તાજુ ક્રીમ-અડધો કપ, ખાંડ-ચાર ચમચા, ખાવાનો લાલ રંગ જરૂર મુજબ.

બનાવવાની રીત : બધી જ સામગ્રી મિક્સરમાં નાખીને બે મિનિટ સુધી ફીણો. પછી એક ડબામાં ભરીને ફ્રિજરમાં મૂકો. અડધી જામી જાય ત્યારે બહાર કાઢીને ફરીથી મિક્સરમાં નાખી એકરસ કરો. પછી ફુલ્લીના બીબામાં મિશ્રણ ભરો. દરેકની વચ્ચે એક-એક નાની પાતળી સળી નાખી દો અને ફ્રિજરમાં મૂકી દો. લગભગ ૧૦થી ૧૨ કલાક પછી સંભાળપૂર્વક બહાર કાઢીને ખવડાવો.

ટિપ્સ

- દૂધ માં ખાંડ અને એલચી ભેળવી જમાવવાથી દહીં સ્વાદિષ્ટ બનશે.
- પિચ્છા ઠંડા થઈ જાય તો મીઠાકાંચ વેવ ઓવનમાં બીજીવાર ગરમ કરવાથી ફરીથી પહેલા જેવો ટેસ્ટી અને કરગરો બની જશે.





(૧) લાઈમ આઈસ

સામગ્રી : વેનિલા આઈસ્ક્રીમની
બે ગોટી, ઠંડી સોડા-છ બાટલી.

સિરપ માટે : પાણી-બે કપ,
ખાંડ-દોઢ કપ, લીંબુનો રસ-બે ચમચી,
લીંબીનો એસેન્સ અને થોડો લીલો રંગ.

બનાવવાની રીત : સિરપ તૈયાર કરવા
માટે પાણીમાં ખાંડ નાખીને ઓગાળી લેવા માટે
ઘીમા તાપે ચૂલા ઉપર મૂકો. ખાંડ ઓગાળી જાય
અને ઠંડું પડે ત્યારે એમાં લીંબુનું એસેન્સ, લીલોરંગ
અને લીંબુનો રસ નાખી બધું એકત્ર કરો. પછી
ફ્રિજમાં ઠંડું થવા મૂકી દો. જરૂર પડે ત્યારે આ ઠંડું
મિશ્રણ એક ગ્લાસમાં ચાર કે પાંચ ચમચી જરૂર પ્રમાણે
નાખો. પછી એક ચમચી વેનિલા આઈસ્ક્રીમ નાખી દો અને હલાવો.
પછી વેનિલા આઈસ્ક્રીમનો વધેલો ભાગ નાખી દો. ઉપરથી ઠંડી
સોડા નાખીને તરત જ સ્ટ્રો સાથે પીરસો.

(૩) ફૂલ મેંગો કિલાઈટ

સામગ્રી : કેરી-૨૦૦ ગ્રામ, તાજું ક્રીમ-૧૦૦ ગ્રામ,
વેનિલા આઈસ્ક્રીમ, ખાંડ-સ્વાદ પ્રમાણે, એલચી પાવડર,
પા ચમચી, બે ચમચા-બદામ, પિસ્તા અને કાજુના ટુકડા.

બનાવવાની રીત : કેરીને પાણીમાં ઘોઈ સાફ કર્યા
પછી છાલ ઉતારી લો. પછી એના નાના
ટુકડા કરી મિક્સરમાં નાખીને એકત્ર કરો.
હવે એને ઠંડું થવા ફ્રિજમાં મૂકી દો. આ
મિશ્રણ ઠંડું થઈ જાય ત્યારે ગ્લાસમાં નાખો.
પછી એમાં તાજું ક્રીમ અથવા વેનિલા
આઈસ્ક્રીમને બરાબર ફીણીને નાખી દો.
ઉપરથી સૂકામેવા અને એલચી પાવડર ભભરાવીને નાખો. ચમચા વડે હલાવીને એકત્ર
કર્યા પછી પીરસો.



ટિપ્સ

- ઘીમાં થોડો અજમો
નાખીને ગરમ કરવાથી
ઘીમાં રહેલ કોલસ્ટ્રોલનું
પ્રમાણ ઓછું થઈ જશે.
- ગુલાબજાંબુ કડક થઈ
ગયા હોય તો
પ્રેશરકૂકરમાં નાખી સીટી
વગાડ્યા વગર ગરમ
કરો. ગુલાબજાંબુ નરમ
થઈ જશે.
- સલાડને વધારે સમય
તાજું રાખવું હોય તો
કાપતાં પહેલાં સલાડની
સામગ્રીને બરફના પાણીમાં
થોડીવાર રાખી મૂકો.

મોઝા ક્રીમ

સામગ્રી : ક્રીમ-એક કપ, ઇન્સ્ટન્ટ કોફી-૩ ચમચી,
કોકો પાવડર-ચાર ચમચી, વેનિલા એસેન્સ-એક ચમચી,
દળેલી ખાંડ-૮ ચમચી, દૂધ-બે કપ, બરફની છીણ-બે
કપ, મધ-છ ચમચી, ઝીણા કાપેલા અખરોટના ટુકડા-
ચાર ચમચા, છીણેલી ચોકલેટ-ચાર ચમચા.

બનાવવાની રીત
: ક્રીમ, કોફી, કોકો,
વેનિલા એસેન્સ, ખાંડ
અને બરફને
મિક્સરમાં નાખી
એકત્ર કરો. પછી
આ તૈયાર થયેલું મિશ્રણ
ગ્લાસમાં ભરો. ઉપરથી
મધ રેડો અને અખરોટ
તેમજ ચોકલેટની છીણ
ભભરાવીને લિજ્જતદાર
પીણું પીરસો.



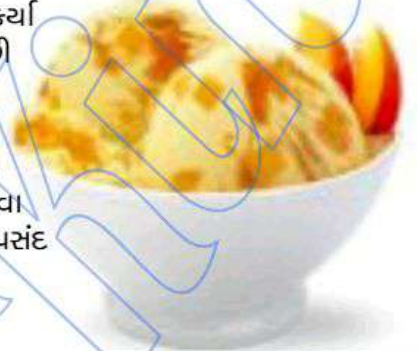
ગોલીબાર-કુલ કુલ ફૂટ જયુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૩૪



(૪) રોયલ મેંગો મિક્સી

સામગ્રી : મધ્યમ આકારની પાકી કેરી નંગ-બે, દૂધ-૩ ગ્લાસ, ખાંડ-સ્વાદ પ્રમાણે, કાપેલા કાજુ-એક ચમચો, કિશમિશ-એક ચમચો, બટરસ્કોચ આઈસ્ક્રીમ-એક ક્યૂબ.

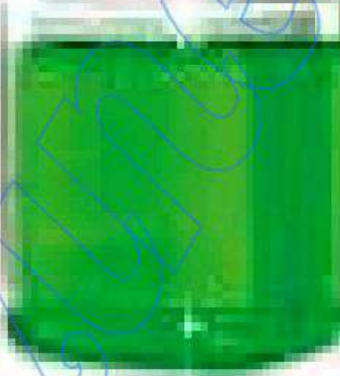
બનાવવાની રીત : કેરીને સાફ કર્યા પછી છાલ ઉતારીને ટુકડા કાપી લો. પછી કેરીના ટુકડા, દૂધ અને ખાંડ એકસાથે મિક્સરમાં નાખી એકરસ કરો. પછી આ મિશ્રણને ફ્રિજમાં એક કલાક સુધી રાખી મૂકો. પીરસતી વખતે ગ્લાસમાં ભરો અને બટરસ્કોચ આઈસ્ક્રીમ તેમજ મેવા નાખી દો. આ પીણામાં બટરસ્કોચ સિવાય તમારી મનપસંદ ફ્લેવર પણ લઈ શકો છો.



ખસખસ કૌબલર

સામગ્રી : ખસનું શરબત-૧૨ ચમચા, લીંબુનો રસ-ત્રણ ચમચા, જરૂર પ્રમાણે સોડાવોટર, તરબૂચ અને ટેટીના ટુકડા સંજોવટ પૂરતા, ફ્રીનાના મસળેલા સૂકા પાન-એક ચમચી, ફ્રીનાની પાનની દાંડી નંગ-ચાર, બરફ જરૂર પ્રમાણે.

બનાવવાની રીત : શરબત અને લીંબુનો રસ ગ્લાસમાં ભરો. અડધો ગ્લાસ બરફ ભરો. ઉપરથી હળવા હાથે સોડા નાખો. પછી ફ્રીનાના પાન નાખી હળવા હાથે હલાવો. બરફના મિશ્રણ ઉપર તરબૂચ અને ટેટીના ટુકડા મૂકી દો. હવે હળવા હાથે ફ્રીનાની પાન વગરથી દાંડી ગ્લાસમાં મૂકીને પીરસો.



ટિપ્સ

- લીંબુને ૩૦ સેકન્ડ સુધી માઇક્રોવેવમાં ગરમ કર્યા પછી રસ કાઢવાથી વધારે અને જલ્દી નીકળશે.
- કોઈપણ શાકના રસાને ઘટ્ટ બનાવવો હોય તો તેમાં ચણા નાખો. લોટને પાણી રાખો. ભેળવીને નાખી દો.

ટ્રીપલ શંકે

સામગ્રી : ચોકલેટ આઈસ્ક્રીમ-બે ગોટી, સ્ટ્રોબરી આઈસ્ક્રીમ-બે ગોટી, વેનિલા આઈસ્ક્રીમ : બે ગોટી, કાપેલા મિક્સ ફ્રૂટ-અડધો કપ, તમારો મનપસંદ સૂકોમેવો-છ ચમચી, સ્ટ્રોબરી અથવા ફ્રૂટ જામ-છ ચમચી, બે લાંબા ગ્લાસ.

બનાવવાની રીત : દરેક ગ્લાસમાં એક ગોટી ચોકલેટ આઈસ્ક્રીમની ગોટી નાખો. એની ઉપર એક ચમચી ફ્રૂટના ટુકડા નાખો. પછી મેવો નાખો. પછી એક સ્ટ્રોબરી આઈસ્ક્રીમ નાખો. પછી સૂકોમેવો અને જામ નાખી દો. હવે છેલ્લે વેનિલા આઈસ્ક્રીમની ગોટી નાખો. ઉપર ફ્રૂટના ટુકડા જામ અને મેવો નાખીને પીરસો.



ગોલીબાર-કુલ કુલ ફ્રૂટ જ્યુસ શરબત અને આઈસ્ક્રીમ-૩૫

પીચ ટ્રી ફૂલર

સામગ્રી : પીચના કાપેલા ટુકડા-બે કપ, લીંબુનો રસ-ત્રણ ચમચા, સંતરાનો જ્યુસ-બે કપ, વાટેલી ખાંડ-પા કપ, બરફની છીણ-બે કપ, મીઠું જરૂર પ્રમાણે.

બનાવવાની રીત : એક ગ્લાસમાં ઉપરનો ભાગ પાણી વડે ભીનો કરે. એમાં મીઠું નાખીને ગ્લાસ ઊંઘો કરી દો. જેથી ભીના ભાગમાં મીઠું ચોંટી જાય અને વધારાનું નીકળી જાય. પછી એ ગ્લાસમાં સંતરાનો જ્યુસ, ખાંડ, બરફ અને પીચના ઝીણા ટુકડાને મિક્સરમાં નાખીને એકરસ કરો. પછી આ તૈયાર થયેલું મિશ્રણ ગ્લાસમાં ભરો.

સંતરાની ગોળાકાર છાલ ગ્લાસની કિનારી ઉપર લટકાવી સજાવટ કરીને પીરસો.

ચટણી લસી

સામગ્રી : પાણી વગરનું દહીં-અઢી કપ, ફૂદીનાની કાપેલી પાંદડીઓ નંગ-૧૨, કાપેલું કોથમીર-થોડુંક, કાપેલો આદુ-એક નાનો ટુકડો, ઝીણી કાપેલી મરચી નંગ-એક, સંચળ-સ્વાદ મુજબ, શેકીને વાટેલું જીરું-એક ચમચી, બરફ જરૂર મુજબ.

બનાવવાની રીત : એક મિક્સરમાં કાપેલો ફૂદીનો, કોથમીર, મરચાના ટુકડા, આદુ કાપીને નાખી દો. જરૂર પ્રમાણે એમાં પાણી નાખી એકરસ કરો. પછી એમાં મીઠું અથવા સંચળ, જીરાનો પાવડર અને થોડુંક પાણી ઉમેરીને બધાની પેસ્ટ નાખી દો. હવે એમાં દહીં નાખીને ફરીથી બધું એકરસ કરો. એક ગ્લાસમાં બરફના ઝીણા ટુકડા નાખીને આ તૈયાર થયેલું લસીનું મિશ્રણ નાખીને પીરસો. આ એક સ્વાદિષ્ટ લિજ્જતદાર લસી છે.

ટિપ્સ

- દહીં વધારે ખાટું થઈ ગયું હોય તો એમાં ચાર કપા પાણી નાખીને અડધો કલાક રાખી મૂકો. પછી ઉપર તરી આવેલું પાણી કાઢી લો. ખટાશ ઓછી થઈ જશે.
- રાફરજન કાપીને તેની ઉપર લીંબુનો રસ લગાડી દેવાથી તેનો રંગ કાળો કે ભૂરો નહીં પડે.

કેરીની લસી

સામગ્રી : કેરીનો ગર નંગ-૧, દહીં-એક કપ, ખાંડ-અડધો કપ, પાણી-બે કપ, સજાવટ માટે ફૂદીનાની પાંદડીઓ-જરૂર પ્રમાણે.

બનાવવાની રીત : પાકી કેરી નાખીને તેનો ગર કાઢી લો. પછી ફૂદીના સિવાયની સામગ્રી એકસાથે મિક્સરમાં નાખી દો. પછી ચાર ગ્લાસમાં ભરો અને જરૂર પ્રમાણે બરફના ઝીણા ટુકડા નાખી દો. ફૂદીનાના પાન વડે સજાવટ કરીને સ્વાદિષ્ટ કેરીની લસી પીરસો.



ફ્રૂટ શેડ

સામગ્રી : સંતરા-નંગ-૨, લીંબુ નંગ-૧, મોટા સફરજન નંગ-૨, જમરૂપ નંગ-૨, ખાંડ-દોઢ લિટર.

બનાવવાની રીત : સંતરા અને લીંબુની છાલ ઉતારીને ગર કાઢી લો. સફરજન અને જમરૂપને છાલ ઉતારી ટુકડા કાપી લો. હવે જમરૂપ અને સંતરાનો જ્યૂસ, સફરજનને ઘીમા તાપે ચૂલા ઉપર મૂકી ઉકળવા દો. લગભગ સવા કલાક સુધી ઉકાળો પછી તેમાં ખાંડ નાખી દો. ખાંડ ઓગળે ત્યાં સુધી લગભગ ૧૦ મિનિટ પકવો પછી નીચે ઉતારી લો. એક બાટલીમાં ઠંડું પડે ત્યારે ભરીને મૂકી દો. જરૂર પડે ત્યારે બરફ સાથે ગ્લાસમાં નાખી પીરસો.



પર્થિવેષલ પંચ

સામગ્રી : અન્નાનસનો જ્યૂસ-બે કપ, દ્રાક્ષનો જ્યૂસ-એક કપ, સંતરાનો જ્યૂસ-એક કપ, શેકેલું જીરું-બે ચમચી, સેલરી કાપેલી-૬ ચમચા, મીઠું-સ્વાદ મુજબ, બરફની છીણ-બ્રણ કપ, અન્નાનસના ટુકડા-અડધો કપ, દ્રાક્ષ-પા કપ, સેલરી સ્ટીક નંગ-૪.

બનાવવાની રીત : દ્રાક્ષનો જ્યૂસ ગ્લાસમાં નાખો. ઉપરથી મીઠું, સેલરી ભભરાવો. પછી પા કપ બરફની છીણ નાખી દો. પછી અન્નાનસનો અને સંતરાનો જ્યૂસ નાખો. પરંતુ આ સામગ્રી તમારે ગ્લાસમાં નાખ્યા પછી. હલાવવાની કે ભેળવવાની નથી. સજાવટ માટે દ્રાક્ષ અને સેલરી સ્ટીક ગ્લાસમાં નાખીને પીરસો.



મેંગો ફૂલ

સામગ્રી : પાકી કેરીનો ગર-એક કપ, ઘટ્ટ કર્ટર્ડ-એક કપ, ફીણેલી ક્રીમ-એક કપ, વાટેલી ખાંડ-અડધો કપ, સજાવટ માટે ચેરી-જરૂર પ્રમાણે.

બનાવવાની રીત : કાચના એક મોટા પ્યાલામાં ચેરી સિવાયની સામગ્રી નાખીને હલાવી એકરસ કરો. પછી આઈસ્ક્રીમ જળાવવાના વાસણમાં ભરી ચાર કલાક સુધી ફ્રિઝરમાં રાખી મૂકો. પછી જરૂર મુજબ પ્યાલામાં કાઢીને ચેરી વડે સજાવટ કરીને મસ્ત-મસ્ત મેંગો ફૂલ પીરસો.



ટિપ્સ

- ફળો અને શાકભાજીને છાપાના કાગળમાં લપેટી લઈ ફ્રીઝરમાં મૂકવાથી વધારે સમય સુધી તાજા રહેશે.
- ચણાના ડબામાં તેજપતા મૂકી રાખવાથી તેનો સ્વાદ અને સુગંધ વધી જશે.
- ભ જી ય । બનાવતી વખતે તૈયાર કરેલા ચણાના લોટ અને મસાલાના મિશ્રણમાં થોડો ખાવાનો સોડા નાખી દેવાથી ભજીયા કરકરા અને સ્વાદિષ્ટ બનશે.



ગોલીબાર-કુલ કુલ ફ્રૂટ જ્યુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૩૭



સ્ટ્રોબરી કીલાડા

સામગ્રી : સ્ટ્રોબરી-૫૦
ગ્રામ, નારિયેલ ક્રીમ-૪૫
મિ.લિ., અન્નાનસ જ્યુસ-૧૫૦
મિ.લિ., બરફ જરૂર મુજબ.

બનાવવાની રીત : જણાવેલી
સામગ્રી એકસાથે મિક્સરમાં નાખીને
બરાબર એકરસ કરી નાખો. પછી એક
પારદર્શક કાચના ગ્લાસમાં બરફના ટુકડા
નાખીને ઉપરથી તૈયાર થયેલું મિશ્રણ રેડો.
એકદમ ઠંડું સ્ટ્રોબરી પીણું પીરસો.

(૧૮) ડ્રાયફ્રૂટ આઈસ્ક્રીમ

સામગ્રી : મલ્કમેડ-૪૦૦

મિ.લિ., ખાંડ-એક કપ, એલચી પાવડર-અડધી ચમચી, ગુલાબજળ-
એક નાની ચમચી, પિસ્તાના કાપેલા ટુકડા-પોણો કપ, કિશમિશ-
અડધો કપ, કાપેલી બદામ-પા કપ, કાપેલી ચેરી-દોઢ ચમચી.

બનાવવાની રીત : મલ્કમેડને જરૂર પ્રમાણે પાણી સાથે
એક પ્યાલામાં નાખી બરાબર ફીણી નાખો. પછી એમાં ખાંડ
નાખીને બે-ત્રણ મિનિટ ફીણી નાખો. હવે એમાં એલચી, ગુલાબજળ,
પિસ્તા, કિશમિશ, બદામ અને ચેરી નાખી હળવા હાથે મિક્સ
કરો અને ફ્રિજમાં મૂકી દો. એક કલાક પછી
કાઢીને ફરીથી બીટર વડે ફીણો અને ફરીથી
ફ્રિજમાં મૂકો. બરાબર જામી જાય ત્યારે બહાર
કાઢીને તરત જ પીરસો.



ટિપ્સ

- લીલામસાલામાં શાક રાંધવું હોય અને લાલ મરચાંનો ઉપયોગ ન કરવો હોયતો તેમાં કાપેલા ટામેટાના ટુકડા નાખો.
- દાળને બાફતી વખતે તેમાં થોડીક હળદર પાવડર અને થોડુંક તેલ નાખવાથી દાળ જલ્દી બફાઈ જશે.
- દહીંવડા બનાવતી વખતે તેમાં થોડી કોપરાની છીણ નાખી દેવાથી દહીંવડા સ્વાદિષ્ટ બનશે.

(૫) મેંગો શેક વીથ આઈસ્ક્રીમ

સામગ્રી : પાકી કેરી નંગ-૨, દૂધ-એક કપ, ખાંડ-એક કપ, તાજું ક્રીમ-બે ચમચી, બટરસ્કોચ આઈસ્ક્રીમ-એક ક્યૂબ, કાપેલા કાજુ, બદામ, પિસ્તા-બે ચમચી.

બનાવવાની રીત : કેરીને સાફ કરી તેની છાલ ઉતારીને નાના ટુકડા કાપી લો. પછી મિક્સરમાં કેરીના ટુકડા, દૂધ, ખાંડ એકસાથે નાખી દો. મિક્સરમાં બધું એકરસ કરો. પછી ફ્રિજમાં મૂકી દો. અડધા કલાક પછી કાઢીને ચમચા વડે હલાવીને ગ્લાસમાં ભરો. ઉપરથી આઈસ્ક્રીમ અને મેવો નાખી દો. ફીણીને ક્રીમ પણ નાખઈ દો. આ એકદમ ઠંડું સ્વાદિષ્ટ તૈયાર થયેલું પીણું પીરસો.



ગોલીબાર-કુલ કુલ ફ્રૂટ જ્યુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૩૮



(૧૧) સ્ટ્રોબરી આઈસ્ક્રીમ

સામગ્રી : બેસિક
આઈસ્ક્રીમ નંગ-૧, અડધો
ચમચો સ્ટ્રોબરી, પા ચમચી
રાસબરી રેડ કલર.

બનાવવાની રીત : બેસિક
આઈસ્ક્રીમના ટુકડા કરીને બરાબર ફીણી
નાખો. પછી એમાં સ્ટ્રોબરી અને રાસબરી રેડ
કલર મેળવી ૧૫ મિનિટ સુધી બરાબર ફીણી નાખો.
ફ્રિજરમાં જમાવવા માટે મૂકી દો. જામી જાય ત્યારે
બહાર કાઢીને જેમ્સ અને ચોકો ચિપ્સ વડે સજાવટ
કરીને પીરસો.



(૧૨) કાજુ-કિશમિશ ફુલ્ડી

સામગ્રી : દૂધ-બે લિટર, ખાંડ-૫૦૦ ગ્રામ, કાજુ-૫૦
ગ્રામ, કિશમિશ-૫૦ ગ્રામ, કેવડાનો એસેન્સ-૩ ટીપાં,
કોર્નફ્લોર-અડધો કપ, ફીણેલી મલાઈ-અડધો કપ.

બનાવવાની રીત : થોડા દૂધમાં કોર્નફ્લોર નાખી
એકરસ કરો. બાકી રહેલા દૂધને ગરમ કરો. દૂધ
ગરમ થાય ત્યારે કોર્નફ્લોરવાળું દૂધ એમાં નાખીને
હલાવો. પછી એમાં કાજુ, કિશમિશ નાખીને ઘટ્ટ થાય
ત્યાં સુધી ચૂલે મૂકી હલાવતા રહો. પછી ખાંડ નાખો અને

દસ મિનિટ પછી દૂધ નીચે ઉતારી લો. થોડીવાર
પછી એમાં એલચીનો પાવડર અને એસેન્સ નાખી એકરસ કરો. આ તૈયાર થયેલું
મિશ્રણ ફુલ્ડીના બીબામાં ભરો અને ફ્રિજરમાં મૂકી દો. બરાબર જામી જાય ત્યારે
કાઢીને સ્વાદિષ્ટ ફુલ્ડી ખવડાવો.



(૮) ખ્યોર પિસ્તા ફુલ્ડી

સામગ્રી : દૂધ-ત્રણ લિટર, ખાંડ-૫૦૦ ગ્રામ, લાંબા આકારમાં
કપાયેલા પિસ્તા-૫૦ ગ્રામ, એસેન્સ-ત્રણ ટીપાં, માવો-૧૦૦ ગ્રામ,
કોર્નફ્લોર-અડધો કપ, ફીણેલી મલાઈ અડધો કપ.

બનાવવાની રીત : કોર્નફ્લોરને થોડા દૂધ સાથે ભેળવી
એકરસ કરો. બાકીનું દૂધ ગરમ કરો. ઘટ્ટ થઈ જાય ત્યારે
તેમાં ખાંડ મેળવી હલાવો અને લગભગ ૧૦ મિનિટ સુધી મૂકીને
નીચે ઉતારી ઠંડું
થવા દો. એમાં
માવો, એસેન્સ,
પિસ્તા અને મલાઈ
નાખીને એકરસ
કરો. પછી મિશ્રણ
બરાબર ઠંડું થઈ
જાય ત્યારે
બીબામાં ભરીને
લગભગ પાંચ
કલાક સુધી
ફ્રિજરમાં મૂકી
રાખો. પછી બહાર
કાઢીને પીરસો.



ટિપ્સ

- કોઈપણ શાકમાં હળદર વધારે પડી ગઈ હોય ત્યારે તેમાં બે નંગ તેજપત્તા નાખી દેવાથી તેની સુગંધ જતી રહેશે.
- રીંગણાનું શાક બનાવતી વખતે એક ચમચી આમલીનો ગર તેમાં નાખી દેવાથી શાક વધારે સ્વાદિષ્ટ બનશે.
- રૂપાનું ફ્લેવર બદલવું હોય તો તેમાં તુલસીના થોડાક પાંદડા મસળીને નાખી દો.





મિક્સર્ડ બ્યૂટી

સામગ્રી : વેનિલા આઈસ્ક્રીમ-ચાર ગોટી, સોફ્ટ ફ્રીઝ-એક બાટલી, રોઝ અથવા સ્ટ્રોબરી સિરપ-બે ચમચા, સજાવટ માટે દ્રાક્ષ જરૂર પ્રમાણે, ભભરાવવા માટે ચોકલેટની છીણ-જરૂર મુજબ સોડા માટે બે ગ્લાસ, પીવા માટે સ્ટ્રો.

બનાવવાની રીત : દરેક ગ્લાસમાં નંગ-બે વેનિલા આઈસ્ક્રીમની ગોટી નાખો. પછી આઈસ્ક્રીમની ઉપર રહે ત્યાં સુધી તમારી મનપસંદગુ સોફ્ટફ્રીઝ ભરો. પછી ગ્લાસમાં અડધી-અડધી પીંક સિરપ નાખી દો. હવે ચોકલેટ ભભરાવીને દ્રાક્ષ વડે સજાવટ કરીને પીરસો.

(૬) વર્જિન પાઈના કોલાડા

સામગ્રી : અન્નાનસનો જ્યુસ-૧૦૦ મિ.લિ., નારિયેળનું ક્રીમ-૬૦ મિ.લિ., બરફ જરૂર પ્રમાણે.

બનાવવાની રીત : જણાવેલી બધી જ સામગ્રી એકસાથે (ક્રીમ સિવાય) મિક્સરમાં નાખી એકરસ કરો. પછી ગ્લાસમાં ભરીને ક્રીમને ફીણી લઈ એમાં નાખી દો. ફ્રીડીનાના પાન વડે સજાવટ કરીને સ્ટ્રો મૂકીને પીરસો.

ટિપ્સ

- ચણાનું શાક તૈયાર કરવું હોય તો ચણાને ગરમ પાણીમાં બે કલાક સુધી પલાળી રાખો. ચણા જલ્દી બફાઈ જશે.
- કારેલામાંથી કડવાશ દૂર કરવા માટે કારેલામાં મીઠું અને લીંબુનો રસ ભેળવીને લગભગ એક કલાક સુધી મૂકી રાખો પછી શાક બનાવો.
- રસાળું બાફી લઈને તેને તળી નાખો. પછી પનીરની જ રચના અવાનગીમાં તેનો ઉપયોગ કરો.

(૧૦) શ્રોબરી ફુલ્ડી

સામગ્રી : દૂધ-બે લીટર, ખાંડ-૫૦૦ ગ્રામ, કેવડાનું એસેન્સ-૫ ટીપાં, કોર્નફ્લોર-અડધી વાટકી, મીઠાઈનો માવો-૧૦૦ ગ્રામ, ફીણેલી મલાઈ-અડધો કપ, સ્ટ્રોબરી-૫૦ ગ્રામ, ઉકાળેલો ફાલૂદો-એક પેકેટ, કેસર-એક ચપટી, ખાંડ-૨૦૦ ગ્રામ, ચાસણી માટે એલચીનો પાવડર-એક નાની ચમચી.

બનાવવાની રીત : ફાલુદાની રીત પ્રમાણે ફાલુદો તૈયાર કર્યા પછી ઠંડા પાણીમાં થોડીવાર મૂકી રાખો. પછી એક વાસણમાં કાઢીને એમાં કેસર અથવા કેસરી રંગ નાખી ભેળવી દો. હવે ૨૦૦ ગ્રામ ખાંડની બે કપ પાણી સાથે ચાસણી તૈયાર કરો. પછી એમાં એલચી પાવડર નાખીને એક તરફ રાખી મૂકો. હવે ફુલ્ડી બનાવવા માટે કોર્નફ્લોરને થોડાક પાણી સાથે ભેળીને પેસ્ટ તૈયાર કરો. બાકી રહેલા દૂધને ગરમ કરીને તેમાં કોર્નફ્લોરની પેસ્ટ નાખી હલાવો. દૂધ ઘટ્ટ થાય ત્યાં સુધી સતત હલાવતાં રહો. પછી એમાં ૫૦૦ ગ્રામ ખાંડ નાખી ઓગળી જવા દો. પાંચ મિનિટ સુધી પકવો અને ચૂલો બંધ કરી દો. ઠંડું પડે ત્યારે એમાં માવો, એસેન્સ, મલાઈ, ઝીણી કાપેલી સ્ટ્રોબરી ભેળવી આ ઘટ્ટ બનેલા મિશ્રણને ફુલ્ડીના બીબામાં ભરી ફ્રિઝરમાં લગભગ પાંચ કલાક સુધી રાખી મૂકો. પછી બીબામાંથી પ્લેટમાં કાઢીને સ્ટ્રોબરીની સુગંધવાળી ફાલુદા અને સુગંધવાળી ચાસણી નાખીને પીરસો.



ગોલીબાર-કુલ કુલ ફ્રૂટ જ્યુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૪૦



બનાના સ્ટ્રોબરી સમૂદી

સામગ્રી : દૂધ-એક કપ, બરફનો ભૂકો-એક કપ, દહીં અડધો કપ, સ્ટ્રોબરી કાપેલી-અડધો કપ, બદામની પેસ્ટ-એક નાની ચમચી, કાપેલી કેળાના ટુકડા નંગ-૧ના, તજ પાવડર એક ચપટી.

બનાવવાની રીત : બાણાવેલી બધી જ સામગ્રી એકસાથે ગ્રાઇન્ડરમાં નાખી એકરસ કરો. ગ્લાસમાં ભરીને સ્ટ્રોબરીનું લિજ્જતદાર પીણું પીરસો.



(૧૫) શાહી ગુલકંદ આઈસ્ક્રીમ

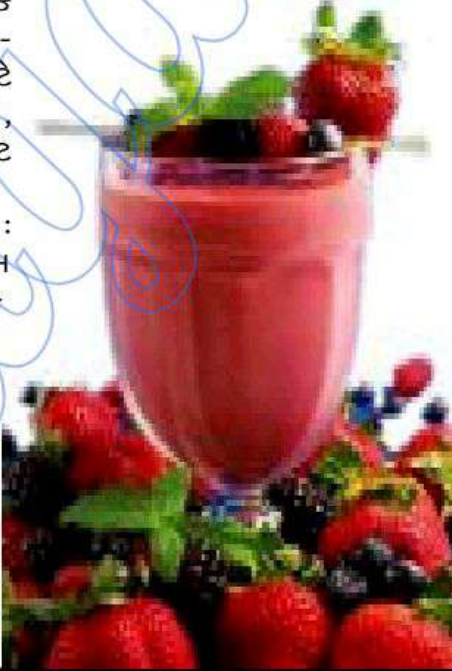
સામગ્રી : બેસિક આઈસ્ક્રીમ નંગ-૧, ક્રીમ-અડધો કપ, ગુલકંદ-ત્રણ ચમચી, (આ આઈસ્ક્રીમમાં કોઈપણ રંગ કે એસેન્સ નાખવાનો નથી.)

બનાવવાની રીત : બેસિક આઈસ્ક્રીમમાં ક્રીમ નાખી બરાબર ફીણી નાખો. પછી ગુલકંદ મેળવીને ફરીથી ફીણી નાખો. હવે આ તૈયાર મિશ્રણ ડબામાં ભરીને ફ્રિજરમાં મૂકી દો, તૈયાર થઈ જાય ત્યારે બહાર કાઢીને ગુલાબની પાંદડીઓ વડે સજાવટ કરીને પીરસો.

થિંક સ્ટ્રોબરી શેક

સામગ્રી : એકદમ ઠંડું કરેલું દૂધ-બે કપ, મીઠું કંડેન્સ મિલ્ક છ ચમચા, ક્રીમ-છ ચમચા, સ્ટ્રોબરીના ટુકડા-અડધો કપ, વેનિલા એસેન્સ-એક ચમચી, બરફની છીણ-અડધો કપ, સજાવટ માટે અડધી કાપેલી સ્ટ્રોબરી, ફૂદીનાના પાન, ચોકલેટ જરૂર પ્રમાણે.

બનાવવાની રીત : ચોકલેટને ચીઝની જેમ છીણી નાખો અને એક તરફ મૂકી દો. પછી બ્લેન્ડરમાં દૂધ, કંડેન્સ મિલ્ક, ક્રીમ, સ્ટ્રોબરી, એસેન્સ, બરફ નાખી એકરસ કરો. પછી ગ્લાસમાં ભરીને સજાવટની સામગ્રી વડે સજાવટ કરીને પીરસો.

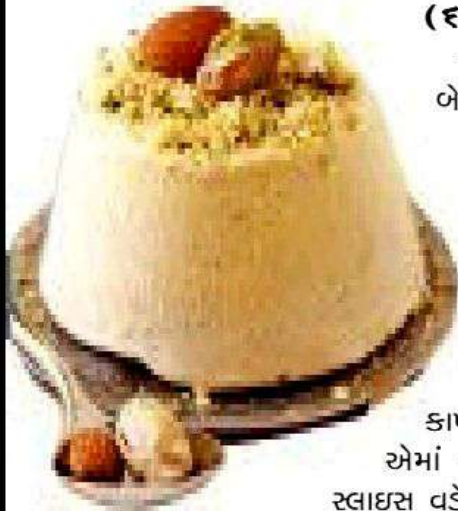


ટિપ્સ

- સાંતળેલી બદામ, તલ અને છીણેલું પનીર જુદા જુદા સૂપમાં ફ્લેવર પ્રમાણે નાખવાથી તેનો સ્વાદ વધી જશે.
- કચા રેંક સૂપમાં ભૂલથી વધારે મીઠું પડી જાય ત્યારે એક બટાકું નાખીને ૧૫ મિનિટ સુધી ઉકળવા દો. મીઠાની ખટાશ ઓછી થઈ જશે.
- ગાજરનો ઘોચા વગર ફીઝમાં મૂકવાથી વધારે સમય સુધી તાજા રહેશે.



ગોલીબાર-કુલ કુલ ફ્રૂટ જ્યુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૪૧



(૬) સફરજની ફૂફી

સામગ્રી : લાલ તાજા સફરજન નંગ- બે, રબડી-અડધો કપ, ઘણું કરેલું દૂધ-એક કપ, પા ચમચી એલચી પાવડર, કાપેલા પિસ્તા-એક ચમચો, ખાંડ-બે ચમચા, બાંધેલો લોટ-એક મોટો ચમચો.

બનાવવાની રીત : એક કપ ઘણું દૂધમાં રબડી, ખાંડ, એલચી પાવડર તથા કાપેલા પિસ્તા ભેળવી દો. દરેક સફરજનને નીચેથી પાતળી સ્લાઇસ કાપીને મૂકી દો. ઉપરથી સફરજ સંભાળપૂર્વક કોતરીને એમાં રબડી ભરી દો. પછી સફરજનની પાતળી કાપેલી

સ્લાઇસ વડે ઢાંકી દો. બાંધેલો લોટ સ્લાઇસની આસપાસ લગાડીને સફરજન સાથે ચોંટાડી દો. પછી આ તૈયાર સફરજન ફ્રિજમાં મૂકી દો. રબડી જામી જાય ત્યારે દરેક સફરજનને ચાર-ચાર ભાગમાં કાપી લો. પછી પ્લેટમાં મૂકી દરેક ભાગ ઉપર શરબત, પિસ્તા અને ફુદીનાની પાંદડીઓ વડે સજાવટ કરીને તરત જ પીરસો.

(૯) ગુલાબ ફાલુદો

સામગ્રી : રોઝ સિરપ-પા ગ્લાસ, દૂધ ઠંડું કરેલું-અડધો ગ્લાસ, બરફના ટુકડા-૧૩૨ મુજબ, તકમરી-બે ચમચા, વેનિલા આઈસ્ક્રીમ-એક ગોટી

બનાવવાની રીત : તકમરીને સાફ કર્યા પછી ત્રણ કલાક સુધી સ્વચ્છ પાણીમાં પલાળી રાખો. પછી એક ગ્લાસમાં રોઝ સિરપ, બરફના ટુકડા અને દૂધ નાખી દો. તકમરી પણ નાખી દો અને હલાવીને એકરસ કરો. છેલ્લે આઈસ્ક્રીમથી ગોટી નાખીને સ્વાદિષ્ટ ગુલાબ ફાલુદો પીરસો.

ટિપ્સ

- ચોકલેટ પાવડર કે આખી ચોકલેટ ઓગાળવી હોય તો ચોકલેટ અને પાણી મેળવી ધીમા તાપે ચૂલા ઉપર મૂકી ગરમ કરો.
- રસવાળું શાક તૈયાર કરવા માટે લાકડીના ચમચાને બદલે સ્ટીલના ચમચાનો ઉપયોગ હલાવવા માટે કરો.



(૨) ગાર્ડન ઓફ ઈડન

સામગ્રી : પિપરમિન્ટ સિરપ-૩૦ મિ.લિ., તાજા લીંબુનો રસ-૧૦ મિ.લિ., પાઈનેપલ જ્યૂસ-૨૦૦ મિ.લિ., આદુના ઝીણા ટુકડા નંગ-૧૦, કાપેલા ફૂદીનાના પાન નંગ-૫.

બનાવવાની રીત : ફૂદીનાના પાન સિવાયની સામગ્રી બ્લેન્ડરમાં નાખીને બરાબર એકરસ કરો. પછી એક ગ્લાસમાં જરૂર પ્રમાણે બરફ નાખીને મિશ્રણ રેડો. ઉપરથી ફૂદીનાના પાન વડે સજાવટ કરીને સ્ટ્રો મૂકી પીરસો.

ગોલીબાર-કુલ કુલ ફ્રૂટ જ્યુસ શરબત અને આઈસ્ક્રીમ-૪૨



(૭) અખરોટ મલાઈ ફુલ્લી

સામગ્રી : દૂધ-બે લિટર, ખાંડ-૫૦૦ ગ્રામ, અખરોટનો ગર-૫૦ ગ્રામ, કેવડાનો એસેન્સ-ત્રણ ટીપાં, કોર્નફ્લોર-અડધો કપ, તાજો માવો-૧૦૦ ગ્રામ, ફીણેલી તાજી મલાઈ-અડધો કપ.

બનાવવાની રીત : થોડાક દૂધમાં કોર્નફ્લોર નાખીને એકરસ કરો. બાકી રહેલું દૂધ ગરમ કરો. દૂધ ઉકળવા લાગે ત્યારે એમાં કોર્નફ્લોરવાળું દૂધ નાખી હલાવો. દૂધ ઘટ્ટ થાય ત્યાં સુધી ઉકાળો. પછી એમાં ખાંડ નાખી લગભગ ૧૦ મિનિટ સુધી ઉકળવા દો. ચમચા વડે સતત હલાવતાં રહો. પછી નીચે ઉતારી લઈ દૂધ ઠંડું થવા દો. એમાં એલચીનો પાવડર, એસેન્સ, માવો અને મલાઈ નાખી દો. બધું એકરસ કરો અને ફુલ્લીના બીબામાં ભરીને ફ્રિજરમાં મૂકી દો. બરાબર જામી જાય ત્યારે બહાર કાઢીને પીરસો.



ચિલ્ડ ચેક્રોન આઈસ્ક્રીમ

સામગ્રી : બદામ-૧૨૫ ગ્રામ, કેસર-એક ચપટી, કન્ડેન્સ્ડ મિલ્ક-અડધો ડબો, ક્રીમ-અડધો કપ, દૂધ-એક લિટર, ખાંડ-૯ ચમચા, કોર્નફ્લોર-૨ ચમચા, એલચી પાવડર-એક ચપટી, બદામના ટુકડા-એક ચમચો.

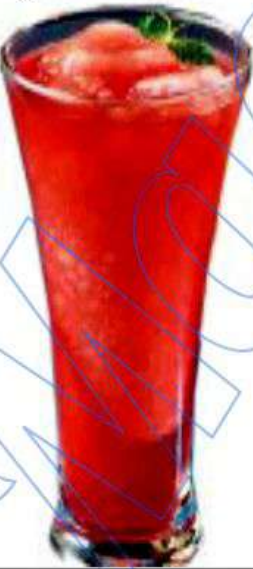


બનાવવાની રીત : બદામને રાતે પાણીમાં પલાળી રાખો. સવારે છાલ ઉતારીને તેને વાટી નાખો. હવે ધીમા તાપે ચૂલા ઉપર દૂધ ગરમ કરો. પછી એમાં મિલ્કમેડ ઉમેરી હલાવતાં રહો. જ્યારે દૂધ અડધું થઈ જાય ત્યારે એમાં કેસર અને કોર્નફ્લોર નાખી સતત ચમચા વડે હલાવતાં રહો. પછી બદામ અને એલચી પાવડર નાખી દો. આ તૈયાર થયેલું મિશ્રણ નીચે ઉતારી લો. પછી ડબામાં ભરીને ફ્રિજરમાં મૂકી દો. અડધું જામી જાય ત્યારે બહાર કાઢીને બીટર વડે બરાબર ફીણી નાખો. પછી ફરીથી ફ્રિજરમાં મૂકી દો. બરાબર જામી જાય ત્યારે બહાર કાઢી બદામ વડે સજાવટ કરીને પીરસો.

મેલન બ્યૂટી

સામગ્રી : પાઇનેપલ જ્યુસ-૨૦૦ મિ.લિ., વોટર મિલન સિરપ-૩૦ મિ.લિ., સ્વીટ એન્ડ સાર મિક્સ-૧૫ મિ.લિ., સ્વીટ એન્ડ સાર બનાવવા માટે ૧૦ મિ.લિ. લાઈમ જ્યુસ અને ૫ મિ.લિ. શુગર સિરપ એકસાથે મેળવી દો.

બનાવવાની રીત : બરફના ઝીણા ટુકડા સાથે બ્લેન્ડરમાં બધી જ સામગ્રી નાખીને એકરસ કરો. પછી જરૂર પ્રમાણે ગ્લાસમાં ભરીને તરબૂચના નાના ટુકડા વડે સજાવટ કરીને પીરસો.



ટિપ્સ

- ફ્રિજરમાં આઈસ્ક્રીમ સેટ કરવા માટે એલ્યુમિનિયમના ડબ્બાનો ઉપયોગ કરો.
- બાટલીની અંદર મધ જામી ગયું હોય તો બરાબર બંધ કરીને થોડીવાર સુધી ગરમ પાણીમાં રાખી મૂકો. મધ ઓગળી જશે.



ગોલીબાર-કુલ કુલ ફૂટ જ્યુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૪૩



(૮) ચીકુ-વેનિલા મિલ્ક શેક

સામગ્રી : છાલ ઉતારીને કાપેલા ચીકુ-નંગ બે, ફ્રિજમાં મૂકીને ઠંડુ કરેલું દૂધ-બે ગ્લાસ, ખાંડ-બે ચમચી, વેનિલા એસેન્સ-અડધી ચમચી, બરફના ટુકડા-૧૩૨ મુજબ.

બનાવવાની રીત : ચીકુના નાના ટુકડા કરો. પછી દૂધ બરફના ટુકડા, એસેન્સ સાથે મિક્સરમાં નાખીને એકરસ કરો અને ગ્લાસમાં નાખી પૌષ્ટિક સ્વાદિષ્ટ ચીકુ શેક પીરસો.



ફોજન સ્ટ્રોબરી કિલાઈટ

સામગ્રી : પાઇનેપલ જ્યુસ-૧૦૦ મિ.લિ., મસળેલી સ્ટ્રોબરી-૩૦ મિ.લિ., સ્ટ્રોબરી સિરપ-૫ મિ.લિ., તાજા લીંબુનો રસ-૧૦ મિ.લિ.

બનાવવાની રીત : જણાવેલી બધી જ સામગ્રી એકસાથે બ્લેન્ડરમાં નાખીને એકરસ કરો. પછી બરફના નાના ટુકડા ગ્લાસમાં નાખીને ઉપરથી મિશ્રણ રેડો ને મસ્ત પીણું પીરસો.

ટિપ્સ

- આઇસ્ક્રીમ બનાવવા માટે તેમાં જરૂર કરતાં કોઈપણ વસ્તુ વધારે ન નાખો.
- જીલેટીનના મિશ્રણને ગરમ ન કરવું પરંતુ થોડાક ગરમ પાણીમાં નાખી ઓગાળવું, ઉકાળવું નહિ.
- ઓગાળેલા જીલેટીનને ઠંડા મિશ્રણમાં ક્યારેય ભેળવવું નહિ કારણ કે એવું કરવાથી તેમાં ચિકાશ લાગશે.

ઓરેન્જ પેશન ફૂલ આઈસ્ક્રીમ

સામગ્રી : ખાંડ-૧૦૦ ગ્રામ, કન્ડેન્સ મિલ્ક-અડધો કપ, દૂધ-એક કપ, સંતરાનો જ્યુસ-એક કપ, માર્મલેન્ડ-બે ચમચી, ક્રીમ-દોઢ કપ, સજાવટ માટે સંતરાની ચીરી-૧૩૨ મુજબ.

બનાવવાની રીત : દૂધ, ખાંડ બન્ને ભેગા કરી બરાબર ફીણી નાખો. ૧૫ મિનિટ સુધી રાખી મૂકો. મિલ્કમેડને થોડા પાણી સાથે ખૂબ ફીણી નાખો. પછી મિલ્કમેડમાં સંતરાનો રસ નાખી ફરી ફીણો. ક્રીમને પણ ફીણી નાખો. હવે બધા મિશ્રણ એકસાથે એક વાસણમાં નાખીને ફીણી નાખો. પછી ફ્રિજમાં મૂકી દો. જ્યારે આઇસ્ક્રીમ બરાબર જામી જાય ત્યારે ચાર પ્લેટમાં મૂકી સંતરાની ચીરી વડે સજાવટ કરીને પીરસો.



ગોલીબાર-કુલ કુલ ફૂટ જ્યુસ શરબત અને આઈસ્ક્રીમ-૪૪



કર્ડ આમંડ આઈસ્ક્રીમ

સામગ્રી : દહીં-૫૦૦ ગ્રામ,
કેસ્ટર શૂગર-૫૦૦ ગ્રામ, વાટેલી
બદામ-૫૦ ગ્રામ, એલચી પાવડર-એક
ચમચી, તજ પાવડર-એક ચપટી, જાયફળ
પાવડર-એક ચપટી, કિશમિશ-બે ચમચા, પીળો
રંગ-એક ચપટી, બદામનું એસેન્સ-બે ટીપાં, કાપેલા
પિસ્તા-બે ચમચા, બદામના ટુકડા-એક ચમચો.

બનાવવાની રીત : દહીંને પાતળા કપડામાં નાખી પોટલી
બાંધો અને તેનું પાણી એકદમ નિતારી લો. પછી દહીંને એક
પ્યાલામાં નાખો. એમાં વાટેલી ખાંડ, વાટેલા બદામ, એલચી, તજનો પાવડર, જાયફળનો
પાવડર, પીળો રંગ અને એસેન્સ નાખી દો. આ સામગ્રી એવી રીતે ફીણો કે સામગ્રી
ફીણના કારણે બમણી થઈ જાય. પછી એમાં બદામના ટુકડા નાખીને ફ્રિજમાં મૂકી દો.
આઈસ્ક્રીમ બરાબર જામી જાય ત્યારે બહાર કાઢીને પ્લેટમાં પીરસો.



માવા ફુલ્કી



સામગ્રી : દૂધ-૫૦૦ મિ.લિ., કેસર-બે ચપટી, બરફી-
૨૦૦ ગ્રામ, કોર્નફ્લોર-એક ચમચો, છીણેલા બદામ અને પિસ્તા-
એક એક ચમચી, લીલી એલચીનો પાવડર-અડધી ચમચી, કેસર
એસેન્સ-૩ ટીપાં.

બનાવવાની રીત : કેસરને દૂધમાં નાખી લગભગ દોઢ
કલાક સુધી પલાળી રાખો. પછી એમાં માવા બરફી મેળવો. હવે
દૂધને ધીમા તાપે ચૂલા ઉપર ગરમ થવા મૂકો. થોડુંક પાણી લઈ
એમાં કોર્નફ્લોર નાખી પેસ્ટ તૈયાર કરો. અને
એને ઉકળતા દૂધમાં નાખી દો. દૂધ ઘટ્ટ થઈ જાય
ત્યારે નીચે ઉતારી લો. પછી એમાં બદામ-પિસ્તા,
લીલી એલચીનો પાવડર અને કેસર એસેન્સ મેળવો.
જ્યારે દૂધ એકદમ ઠંડું થઈ જાય ત્યારે ફુલ્કીના
બીજામાં નાખી ફ્રિજમાં જામવા મૂકી દો. જામી
જાય ત્યારે બહાર કાઢીને જરૂર મુજબ પીરસો.

(૭) ફ્રૂટ સ્મૂટી

સામગ્રી : સંતરાનો
જ્યૂસ-૨૦૦ મિ.લી.,
તાજા મનપસંદ કાપેલા
ફળો-એક કપ, કેળા
નંગ-૧.

બનાવવાની રીત :
તાજા ફળો સિવાયની
બધી જ સામગ્રી
મિક્સરમાં નાખીને
એકરસ કરો. એકદમ
ચીકણું મિશ્રણ તૈયાર
કરો. પછી ગ્લાસમાં
ભરીને તાજા ફળો નાખી
સજાવટ કરીને પીરસો.



ટિપ્સ

- પિચ્છા ઠંડા
થઈ જાય તો
માઇક્રોવેવ ઓવનમાં
બીજીવાર ગરમ
કરવાથી ફરીથી
પહેલા જેવો ટેસ્ટી
અને કરગરો બની
જશે.
- અજ્ઞાનસને
કાપવા માટે પેસ્ટ્રી
કટરનો ઉપયોગ કરી
શકાય છે. એનાથી
અજ્ઞાનસની છાલ
સરળતાપૂર્વક નીકળી
જશે.



ગોલીબાર-કુલ કુલ ફ્રૂટ જ્યુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૪૫



કોફી આઈસ્ક્રીમ

સામગ્રી : દૂધ-૫૦૦
મિ.લિ., કોકો પાવડર-
એક ચમચો, ઇન્સ્ટન્ટ
કોફી પાવડર-એક ચમચો,
કોર્નફ્લોર-દોઢ ચમચો, ખાંડ-૧૫૦
ગ્રામ, જી.એમ.એસ. ૫ ગ્રામ,
સી.એન.સી. ૫ ગ્રામ, ફીણેલું તાવું ક્રીમ-
૨૫૦ ગ્રામ.

બનાવવાની રીત : ઠંડા દૂધમાં કોકો પાવડર, કોફી પાવડર અને કોર્નફ્લોર નાખી એકદમ એકત્રિત કરો. (ગાંઠો રહેવી ન જોઈએ.) પછી એમાં ખાંડ નાખીને દૂધને ઘીમા તાપે ચૂલા ઉપર મૂકી ગરમ કરો. દૂધ ઉકળે ત્યાં સુધી સતત ચમચા વડે હલાવતાં રહો. દૂધ ઘટ્ટ થઈ જાય ત્યારે નીચે ઉતારી લો અને ઠંડું થવા દો. પછી એમાં સી.એન.સી. અને જી.એમ.એસ. નાખી હલાવો. હવે આ તૈયાર મિશ્રણ ડબામાં ભરીને ફ્રિજરમાં મૂકો. અડધું જામે ત્યારે બહાર કાઢીને બરાબર ફીણી નાખો. પછી એમાં ફીણેલી ક્રીમ નાખી દો. આ મિશ્રણ ફરીથી ફ્રિજરમાં મૂકો અને બરાબર જામી જાય ત્યારે પ્લેટમાં કાઢીને પીરસો.

ટિપ્સ

- જ્યારે ક્રીમ વલોવવી હોય ત્યારે મોટી સાઈઝનું વાસણ લો. જેથી વલોવતી વખતે તકલીફ ન પડે. તેને ખૂબ જ હલાવતાં કે વલોવતાં પહેલાં દસ-પંદર મિનિટ સુધી ફ્રિજરમાં મૂકો જેથી વાસણ અને ક્રીમ ઠંડા થઈ જાય.

- કેક માટે બટર અને ખાંડ નાખી ફીણી લીધા પછી વાસણને ગરમ પાણી ભરેલો ટબમાં થોડીક વાર સુધી રાખી મૂકો. આમ કરવાથી ક્રીમ ઓગળવા લાગશે અને કેક મુલાયમ બનશે.

કાજુ આઈસ્ક્રીમ

સામગ્રી : કાજુ નંગ-૧૨, કિશમિશ-બે મોટા ચમચા, દૂધ-૫૦૦ મિ.લિ., ખાંડ-૧૨૫ ગ્રામ, કોર્નફ્લોર-બે ચમચા, આઈસ્ક્રીમ એસેન્સ-૩ ટીપાં, પીળો રંગ-૩ ટીપાં, સી.એન.સી.૫ ગ્રામ, જી.એમ.એસ. ૫ ગ્રામ.

બનાવવાની રીત : કાજુના નાના ટુકડા કાપી લો. દૂધનો અડધો ભાગ અલગ કાઢી લો. અડધા ભાગના દૂધમાં કોર્નફ્લોર નાખી હલાવીને એકત્રિત કરી નાખો. અડધું દૂધ ગરમ થવા ચૂલા ઉપર ઘીમા તાપે મૂકો. ખાંડ અને કોર્નફ્લોરની પેસ્ટ દૂધમાં ઉભરો આવે ત્યારે નાખીને ચમચા વડે સતત હલાવતાં રહો. દૂધ ઘટ્ટ થઈ જાય ત્યારે નીચે ઉતારી ઠંડું થવા દો. પછી એમાં એસેન્સ, રંગ સી.એન.સી., જી.એમ.એસ. નાખીને ડબામાં ભરી ફ્રિજરમાં મૂકી દો. અડધું જામે ત્યારે બહાર કાઢીને ફીણી નાખો. એમાં કાજુ અને કિશમિશ ભભરાવીને ફ્રિજરમાં મૂકી દો. બરાબર જામી જાય ત્યારે પ્લેટમાં કાઢી પીરસો.



ગોલીબાર-કુલ કુલ ફ્રૂટ જ્યુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૪૬



કેસર પિસ્તા આઈસ્ક્રીમ

સામગ્રી : દૂધ-
દોઢ લિટર, કોર્નફ્લોર-
બે મોટા ચમચા, ખાંડ-૨૫૦
ગ્રામ, તાજું ક્રીમ-૨૦૦ ગ્રામ,
ગ્લુકોઝ પાવડર-૧૦૦ ગ્રામ, કેસર રંગ-દોઢ
ચમચી નાની, કેસર એસેન્સ-ત્રણ ટીપાં, કેસર-અડધી
નાની ચમચી, પાતળા કાપેલા પિસ્તા-૧૦ ગ્રામ.



બનાવવાની રીત : અડધો કપ દૂધ અલગ કાઢીને મૂકી દો. બાકી રહેલા દૂધને ઘીમા તાપે ગરમ કરો. દૂધ પોણાભાગનું રહે ત્યારે અડધો કપ રહેલા દૂધમાં કોર્નફ્લોર નાખીને પેસ્ટ બનાવો અને ઉકળતા દૂધમાં નાખી દો. પછી એમાં ખાંડ નાખીને લગભગ ત્રણ મિનિટ સુધી ઉકળવા દો. પછી નીચે ઉતારી લો અને એમાં તાજું ક્રીમ, ગ્લુકોઝ પાવડર, રંગ, એસેન્સ અને કેસર નાખીને બધું હળવા હાથે ચમચા વડે હલાવીને એકરસ કરો અને ઠંડું થવા દો. પછી બ્લેન્ડરમાં નાખીને એકરસ કરો. આ તૈયાર મિશ્રણ ડબામાં ભરીને ફ્રિજરમાં લગભગ ૪૫ મિનિટ સુધી મૂકી રાખો. પછી બહાર કાઢીને ફરીથી બ્લેન્ડરમાં નાખી ફીણી નાખો. આવું બે વખત કરો. બીજી વખત ફીણો ત્યારે તેમાં કાપેલા પિસ્તા નાખી દો. પછી ફરીથી ફ્રિજરમાં મૂકી દો. બરાબર જામી જાય ત્યારે બહાર કાઢી પ્લેટમાં મૂકી સ્વાદિષ્ટ કેસર-પિસ્તા આઈસ્ક્રીમ પીરસો.

શે મેંગો પંચ

સામગ્રી : કાચી કેરીના ટુકડા નંગ-ચારના ગોળ-૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ-એક કપ, એલચી પાવડર-એક નાની ચમચી, તજનો ટુકડો-અડધો ઇંચનો, પાણી-અડધો લીટર, મેંગો આઈસ્ક્રીમ-પોણો કપ, દૂધ-પોણો કપ, ચોકલેટ સોસ-પોણો કપ.

બનાવવાની રીત : કેરી, ગોળ અને ખાંડ જરૂર પ્રમાણે પાણી સાથે ઘીમા તાપે ચૂલા ઉપર મૂકો. કેરીની છાલ નરમ થાય ત્યાં સુધી ઉકળવા દો. પછી નીચે ઉતારી લો. આ મિશ્રણ ઠંડું પડે ત્યારે કેરીની છાલ ઉતારીને એક વાસણમાં મસળી નાખો. હવે એક વાસણમાં કેરીનો માવો, મેંગો આઈસ્ક્રીમ અને દૂધ નાખી મિક્સરમાં નાખી એકરસ કરો. ગ્લાસમાં પહેલા ચોકલેટ સોસ નાખો. પછી તૈયાર થયેલું મેંગો પંચ નાખીને પીરસો.



ટિપ્સ

- ક્રીમ ફીણતી વખતે તેમાં થોડોક લીંબુનો રસ નાખવાથી ક્રીમ સહેલાઈથી ફીણી શકાશે.
- વધારે પ્રમાણમાં સૂકોમેવો ખરીદો ત્યારે તેને સંભાળપૂર્વક હવા ન લાગે તેવા એક ડબામાં ભરીને મૂકો.



ગોલીબાર-કુલ કુલ ફ્રૂટ જ્યુસ શરબત અને આઈસક્રીમ-૪૭